

# CUISINIERS (H/F)

## MISSIONS

Dans le respect des normes HACCP et en prenant en compte les régimes alimentaires de nos vacanciers et leur handicap :

- Élaboration de menus équilibrés et adaptés aux régimes de nos vacanciers et à leurs handicaps (maîtrise des textures).
- Commande / achat des produits (environ 40 couverts à chaque repas) dans le respect des conditions budgétaires établies en collaboration avec le directeur de séjour.
- Gérer les approvisionnements et stockages des produits et denrées alimentaires.
- Organisation du travail et de la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur : règles de sécurité et d'hygiène, respect de la qualité d'élaboration...
- Nettoyage et entretien de la cuisine et des outils de travail.

## PROFIL RECHERCHÉ

- **Titulaire au minimum d'un CAP/BEP hôtellerie restauration.**
- **Une expérience sur des missions similaires dans le domaine de la restauration collective sera particulièrement appréciée (type colonie de vacances).**
- **Autonomie, capacité d'adaptation et d'organisation.**
- **Permis B > 1 an.**

**Rémunération : Jusqu'à 1 190€ BRUT**, primes & formation incluses pour 2 semaines + logé, nourri, blanchi.

**Jusqu'à 1 680€ BRUT**, primes & formation incluses pour 3 semaines + logé, nourri, blanchi.

## DATES DES PROCHAINS SÉJOURS

Du **02/08/2025** au **16/08/2025**

## INFORMATIONS PRATIQUES

Départs et retours des séjours de Dole.

Formation rémunérée prévue.

Prise en charge des frais de déplacements jusqu'à 100 €.

ENVIE DE POSTULER ?

[www.escapadesadaptees.fr](http://www.escapadesadaptees.fr)

