

Offre d'emploi CUISINIER DE COLLECTIVITÉ (H/F)
CDD temps plein – 3 mois
Centre de vacances de Chaux-Neuve (Doubs)

- **Poste basé à Chaux-Neuve (25), au centre de vacances « Grandeur Nature »** (30/80 couverts midi et soir) sous la responsabilité hiérarchique du Directeur du centre de vacances, en délégation du Secrétaire Général
- **CDD de 3 mois à temps plein**, statut salarié, classification Groupe E - Indice 325 de la CCN ECLAT (Animation) n° 1518, soit un **salaire mensuel brut de 2 321,19 euros**
- 35 heures, récupération des heures complémentaires réalisées, 2 jours de repos hebdomadaire, mutuelle
- Possibilité d'hébergement sur place
- **Prise de poste : Dès que possible, fin de contrat le 31/08/2026**

Missions

- Economat et élaboration de menus respectant l'équilibre alimentaire en lien avec le directeur de la structure
- Elaboration des plats en respectant les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire
- Respect de la qualité d'élaboration souhaitée par la structure (circuit court, privilégiant le frais, buffets d'entrées, ...)
- Nettoyage et entretien de la cuisine et des outils de travail

Profil

- CAP exigé
- Expérience dans un poste similaire d'1 an minimum
- Connaissance de la cuisine de collectivité
- Connaissance et application des normes HACCP

Savoir-être

- Partager les valeurs portées par la Ligue
- Être rigoureux.se et méthodique
- Volontaire, motivé.e et organisé.e
- Etre disponible et flexible pour s'adapter aux besoins du poste

Modalités de recrutement

Diffusion externe sur les sites de France Travail et de la Ligue BFC

Candidature à transmettre à ligue@laliguebfc.org avant le 15/06/2025