

COMMIS DE CUISINE F/H



SAINT-CLÉMENT-LES-PLACES, FRANCE - CDI

À propos de CAPSO

CAPSO est une association « loi 1901 », d'intérêt général et d'utilité sociale et à ce titre, elle rassemble des personnes physiques, volontaires, bénévoles, militantes autour d'une cause, la protection de l'Enfant.

Elle a pour objet de concourir par tous moyens :

- à la protection de l'enfance et de la jeunesse en difficultés.
- à l'accompagnement social des personnes jeunes et adultes ainsi que des familles en difficultés.

CAPSO s'adresse prioritairement aux jeunes, futurs adultes qui constitueront la « cité de demain », avec la volonté de faire en sorte que ces enfants et ces jeunes trouvent toute leur place dans cette cité, ce qui nécessite :

- une exigence pour les adultes qui les accueillent, de s'inscrire dans une logique de transmission, de soin et d'éducation.
- une volonté affichée d'intégration.
- une conviction et une confiance en leurs capacités.

CAPSO s'affirme comme :

- une association citoyenne, consciente de sa responsabilité sociétale, qui souhaite, avec d'autres et dans le respect des principes de subsidiarité et de coopération.
- un témoin de la situation des enfants et jeunes adultes en difficultés auprès de la société civile
- un participant à l'élaboration, à la mise en œuvre et à l'évaluation des politiques publiques en leur faveur.
- une association entrepreneuriale, acteur économique à part entière, qui participe pleinement de l'Économie Sociale et Solidaire, soucieuse de la qualité de son dialogue social, responsable de sa bonne gestion des ressources humaines et des fonds qui lui sont confiés.

Le poste

Nous recherchons un commis de cuisine pour notre site : **ST CLEMENT LES PLACES (69)**.

1 ETP - Convention collective 1951.

Le commis de cuisine est chargé d'aide à la conception des menus et de l'économat :

- Il réalise les préparations préalables à la préparation des plats
- Il réceptionne et range les marchandises et aliments à réception de la livraison
- Il dresse les plats et les transmet au personnel du réfectoire
- Il assure le nettoyage de la cuisine et de l'aire de travail.
- Il respecte la réglementation en termes de sécurité alimentaire.

Profil recherché

Expérience dans le métier.

Connaitre les règles d'hygiène et les appliquer scrupuleusement.

Savoir s'adapter rapidement.

Aptitude au travail en équipe.

Intérêt pour l'aide aux jeunes en difficulté.

Être travailleur et motivé.

Détails sur le poste

LOCALISATION

Saint-Clément-les-Places, France

CONTRAT

CDI