

Missions :

Sous l'autorité du chef de cuisine, vous êtes chargé-e plus précisément :

- de confectionner des repas au meilleur rapport qualité/prix ;
- de distribuer les repas ;
- de participer à la gestion et au contrôle du stock ;
- de contrôler la conformité des livraisons ;
- de veiller à la conservation des produits ;
- de respecter et d'appliquer les normes d'hygiène ;
- d'entretenir les matériels et les locaux de la cuisine ;
- d'assurer la traçabilité des produits et des repas confectionnés ;
- de respecter les règles de sécurité au travail : équipements spécifiques.

Profil :

- Esprit d'initiative ;
- Capacité d'adaptation ;
- Sens du travail en équipe ;
- Qualités relationnelles ;
- Autonomie ;

- Discrétion.

Poste en apprentissage à pourvoir au 1^{er} septembre 2017

Merci d'adresser votre candidature comprenant une lettre de motivation et un CV

avant le 15 juin 2017 à :

à

Monsieur le Président du Conseil départemental de la Mayenne

Hôtel du département

Direction des ressources humaines

39 rue Mazagran

CS 21429

53014 LAVAL CEDEX