



OFFRE D'EMPLOI

Plongeur /officier de cuisine (H/F)

Type de contrat : Contrat Unique d'Insertion (CUI)

Le CUI a pour objet de faciliter l'insertion professionnelle des personnes sans emploi, rencontrant des difficultés sociales et professionnelles particulières d'accès à l'emploi. Ce contrat de travail, est un **Contrat à durée déterminée de un an renouvelable sous accord de Pôle Emploi et d'une durée hebdomadaire de 20 heures.**

Localisation du poste : Centre Air et Vie, implanté à Marmoutier (Bas-Rhin).

L'activité se déroule sur un site de restauration en collectivité ou en cuisine centrale.

Horaires : un dimanche sur deux, en journée ou soirée en semaine selon réservation de groupe.

Environnement professionnel : le domaine Air et Vie est un centre de vacances, ouvert depuis mars 2015 et géré par CARITAS ALSACE. Ce centre est accessible aux personnes démunies, mais aussi à tous les publics : particuliers, mouvements d'église, entreprises ou associations, sans distinction d'âge, de ressources ou de provenance géographique.

La gestion de cette structure est assurée par une équipe de huit salariés (6 ETP), **avec l'appui de près de 60 bénévoles.**

Date de recrutement : ce poste est à pourvoir à compter du 25/04/2018. Lettre de motivation et cv sont à envoyer pour le jeudi 12 avril 2018 au plus tard. Les entretiens auront lieu le mardi 17 avril 2018 au matin.

L'embauche se fera sous condition d'acceptation de la création du contrat unique d'insertion par Pôle Emploi et le Conseil Départemental.

MISSIONS ET ACTIVITES PRINCIPALES :

Sous la responsabilité du responsable du centre Air et Vie, le plongeur/officier de cuisine collabore avec l'équipe de l'entreprise API restauration.

Dans le cadre du fonctionnement de la cuisine, ses principales missions sont les suivantes :

Nettoyage :

- Effectuer la plonge (plonge machine ou à la main)
- Trier et ranger le matériel en zone propre
- Nettoyage de la salle de restaurant / local de réception marchandises et local poubelle

Participer à la production :

- Participer à la production de préparations chaudes et froides
- Participer au conditionnement et à la mise en bacs (en cuisine centrale)

Cette liste n'est pas exhaustive. En fonction du site, des missions annexes peuvent s'ajouter : participer au décartonnage, au débarrassage du restaurant...

Critères d'évaluation du poste :

- Propreté des bacs, ustensiles,... après le passage en plonge
- Rapidité de la plonge
- Respect des mesures d'hygiène et de sécurité
- Intégration et collaboration avec l'équipe

Profil pour le poste

Savoirs	- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et les règles HACCP - Connaître les règles de sécurité et les protocoles d'utilisation du matériel
Savoir faire	- Savoir utiliser la machine de plonge - Savoir réaliser la préparation préliminaire des ingrédients (éplucher, tailler, émincer, trancher et couper les denrées) - Expérience requise dans le domaine de l'hôtellerie.
Savoir être	-Autonomie et rigueur Etre capable de s'intégrer et de collaborer avec une équipe - Etre capable de gérer les situations de faible et forte activité

Formation : Aucune qualification requise. Adaptation aux conditions générales de travail

Une connaissance du monde associatif est appréciée

Le dossier de candidature comprenant un CV et une lettre de motivation, devra être adressé au pôle emploi ET à Caritas Alsace, 1, allée Père Monier 67440 Marmoutier ou par email airetvie@caritas-alsace.org , au plus tard le jeudi 12 avril 2018.