



## **VTF, association de Tourisme gestionnaire de 40 villages - vacances en France**

recherche pour son site de DOUCY – COMBELOUVIERES ( département 73)

Un ( e) CUISINIER( E )

SAISON ÉTÉ 2017

Date de début de contrat : 5 juillet 2107

Date de fin de contrat : 28 aout 2017 ( + ou - )

### **Descriptif du poste :**

Il / Elle participe à l'ensemble des taches relatives à la préparation des repas. Le poste est directement placé sous la responsabilité du chef de cuisine.

Pour certaines taches ( Prime alimentaire, commandes ..) le cuisinier travaille avec le responsable d'établissement .

### **Missions spécifiques :**

- Gère la préparation des plats à consommer sur place
- Est garant du matériel, des locaux et de leur entretien
- Assure en cas de besoin la plonge
- Assiste à la gestion des stocks
- Est garant de la qualité de la prestation
- Respecte et met en œuvre les normes HACCP
- Respecte le référentiel Qualité édité par le groupe VTF

### **Compétences liées au poste :**

- Confection des plats
- Présentation des plats
- Méthode HACCP
- Cuisson des viandes
- Techniques de présentation

### **Formations :**

CAP minimum, Bac pro souhaité ou Plus

Convient pour une première expérience, dates de contrat en adéquation avec vacances scolaires, possibilité de pérenniser l'emploi sur d 'autres sites VTF.

### **Salaire proposé :**

1 515 € brut mensuel - 35 heures hebdomadaires modulables . Poste nourri logé sur site

### **Contact :**

**Corinne COLOMBO :** [colombo.corinne@gmail.com](mailto:colombo.corinne@gmail.com)

**CV + Lettre de motivation**