



**Le CCAS de COUTANCES recherche  
pour la cuisine centrale du FJT**

**un/une Cuisinier/ère  
Second/Seconde de cuisine  
Contrat 3 mois renouvelable**

*En lien étroit avec le responsable de la cuisine centrale du FJT de Coutances, le cuisinier assure la production culinaire.*

*La cuisine centrale confectionne chaque jour environ 500 repas (liaison chaude, produits locaux) à destination de différentes structures (crèche, écoles primaires, self FJT, EHPAD).*

Véritable bras droit du responsable, le second est capable de remplacer tout membre de l'équipe.

**Poste à pourvoir dès que possible**

**Missions**

Participer à la production de préparations culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène (HACCP)

Participer à la distribution et au service des repas

Participer à l'entretien des locaux et matériels de restauration

Participer à la démarche qualité

**Niveau de diplôme requis / expérience professionnelle**

CAP/BEP cuisine et expérience en restauration collective

Formation HACCP/ hygiène en restauration collective

**Conditions du poste :**

Poste à temps complet

Prise de fonction à 7h du lundi au vendredi (pause méridienne 30mn)

Travaille 1 soir par semaine (horaire coupé) 18h-20h

Travaille le week-end à titre exceptionnel

Candidature curriculum vitae et lettre de motivation à transmettre à [b.tabart@ccas.coutances.fr](mailto:b.tabart@ccas.coutances.fr), ou à envoyer sous forme papier à Monsieur le Président du CCAS 15 rue du Palais de Justice 50200 COUTANCES au plus tard le **9 juillet 2021**.