

POSTE A POURVOIR
COMMIS DE CUISINE (H/F)
Maison de Nicodème – Nantes
CDD – 100% du 28/07/2025 au 20/08/2025 ainsi que du 08/09/2025 au 29/09/2025

Descriptif du poste

- Cuisiner en collaboration avec les cuisiniers selon le plan de production (dont textures modifiées et régimes)
- Appliquer les techniques et les règles de fabrication culinaire dans le respect des normes d'hygiène et suivre le plan de nettoyage en place
- Entretien du matériel et les équipements de cuisine
- Participer à la gestion des stocks quotidiens
- Contribuer aux projets mis en place par le service et par l'établissement

Les conditions d'exercice

- CDD du 28/07/2025 au 20/08/2025 ainsi que du 08/09/2025 au 29/09/2025
- Journée continue
- Horaires de travail :
9h15-17h00 (du lundi au vendredi)

Compétences techniques et fonctionnelles

- Connaissances basiques en informatique (Utilisation du logiciel HESTIA)
- Prendre des initiatives personnelles dans les limites de ses responsabilités

Compétences relationnelles et comportementales

- Capacité à travailler en autonomie (seul le week end)
- Polyvalence avec l'équipe de cuisiniers et l'équipe d'agents
- Savoir faire preuve de rigueur
- Sens de l'organisation
- Savoir être en coordination avec les autres personnels : soignants, agents de cuisine, équipe transverse ...
- Appliquer l'organisation prescrite tout en réagissant aux aléas
- Transmettre les informations nécessaires à la fluidité du service dans un esprit d'équipe et de solidarité

Profil recherché

- CAP/BEP cuisine
- Formation HACCP récente
- Expérience en collectivité souhaitée

Candidatures

Si vous êtes intéressé(e), merci de déposer votre candidature à l'attention du service RH par mail à nicodeme.recrutement@hstv.fr