Profil de poste

Intitulé de l'emploi référence	**Lieu de l'emploi**
CUISINIERE/CUISINIER	Chalet ARVEL Les Gets (74)

Définition synthétique

Concevoir et préparer des repas, les conditionner, les stocker et les distribuer dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

Dates : du **dimanche 6 juillet au dimanche 20 juillet 2025 inclus** avec possibilité de scinder en deux semaines : 6-13 juillet et 13-20 juillet

Activités principales

- Elaborer des menus en lien avec le directeur..
- Confectionner des plats à l'aide des techniques et des règles de fabrication culinaires.
- Gérer les approvisionnements, les achats et les équipements.
- Participer au contrôle quantitatif et qualitatif des marchandises.
- Réaliser des tâches annexes afférentes au poste de cuisinier (déboitage, épluchage,lavage et entretien des locaux)
- S'assurer du respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaireapplicables à l'ensemble des processus (HCCP)

Le poste est principalement un poste de cuisinier sur le site des gets pour les séjours été organisés par l'association ARVEL. Il comporte un travail en amont : préparation des menus en lien avec les directeurs des séjours, passage et réception des commandes. (aide possible)

Puis la cuisine sur place en fonction des plannings des séjours (matin, midi et soir), lavage du matériel de cuisine, de la cuisine et des annexes (réserves et autres matériels utilisés).

Présence sur place : **le salarié est nourri et logé gratuitement, sur son lieu de travail et ses enfants en âge des séjours pourront participer gratuitement.**

Contact : ARVEL
secretariat@arvel.org
04 -77-71-67-08

https://www.arvel.org/

Contrat :

CDD saisonnier

Salaire : 450 euros net par semaine

Soit 900 € pour les 15 jours