

## APPEL A CANDIDATURE

Dans le cadre d'un remplacement, l'OGEC Béthanie Saint Joseph à CHANTONNAY - 2 100 repas à la restauration (écoliers-collégiens-lycéens et adultes) - recrute un

### **AIDE-CUISINIER H/F – CDD à temps partiel annualisé (90%) Poste à pourvoir début septembre 2026**

Sous la responsabilité du chef gérant de la restauration, vous accompagnerez le cuisinier dans la préparation des repas et en veillant à la bonne organisation de la cuisine.

#### LES MISSIONS

##### ASSISTER LE CUISINIER DANS LA CONFECTION ET LA PRESENTATION DES PLATS :

- ✓ Exécuter les tâches préalables à l'élaboration des mets : éplucher les légumes, préparer la viande, évaluer la quantité de produit de base, approvisionner des denrées en chambre froide ou en réserve...
- ✓ Participer à la confection des plats.
- ✓ Surveiller la cuisson des plats.
- ✓ Vérifier les préparations en terme de goûts et de qualités.

##### ASSURER L'ENTRETIEN DE LA CUISINE ET DES MATERIELS UTILISES :

- ✓ Utiliser les ustensiles et accessoires de la cuisine pour réaliser les plats.
- ✓ Assurer le bon fonctionnement des matériels et équipements utilisés.
- ✓ Veiller au respect des zones de rangement.
- ✓ Nettoyer et ranger la batterie de cuisine.
- ✓ Nettoyer l'ensemble de la cuisine et de ses équipements : chambre froide, sols et murs en carrelage, réserve, ...
- ✓ Entretien des plans de travail en inox avec un produit approprié

##### RECEPTIONNER ET STOCKER LES DENREES :

- ✓ Préparer la zone de stockage (tri des produits, remise en ordre).
- ✓ Réceptionner les denrées et les marchandises, contrôler leur conformité et les déconditionner.
- ✓ Ranger les denrées dans les zones appropriées
- ✓ Veiller à la bonne rotation des produits par rapport aux dates de péremption.
- ✓ Participer à la gestion et au suivi des stocks.

##### ASSISTER LE CUISINIER DANS LA GESTION COURANTE DU RESTAURANT

- ✓ Faire appliquer au quotidien les règles d'hygiène et de sécurité.
- ✓ Participer à l'élaboration des menus.
- ✓ Assurer la continuité du service de restauration en l'absence du cuisinier.

## PROFIL SOUHAITE

- ✓ Titulaire d'un diplôme de CAP Cuisine, d'un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) de commis de cuisine, d'un bac pro Restauration ou équivalent.
- ✓ Une expérience en restauration collective serait appréciée.

## QUALITES REQUISES

- ✓ Être autonome, polyvalent et organisé.
- ✓ Etre réactif et savoir s'adapter aux imprévus
- ✓ Savoir développer un esprit d'équipe, dynamique et positif.
- ✓ Avoir le souci de faire un travail de qualité et soigné, être rigoureux et méthodique dans l'accomplissement des tâches.
- ✓ Etre bienveillant auprès de chaque convive.
- ✓ Connaître et respecter les normes de sécurité et d'hygiène
- ✓ Savoir informer et rendre des comptes.
- ✓ Être curieux(se) et ouvert(e) à la nouveauté.

Votre rémunération sera établie selon la grille de convention collective EPNL. Votre temps de travail sera annualisé.

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) à l'attention de :

M. GUIGNARD Cédric – Chef d'Etablissement  
OGEC Béthanie Saint-Joseph  
3 rue Gambetta  
85110 CHANTONNAY Cedex

Mail : [intendant@stjo-chantonnay.com](mailto:intendant@stjo-chantonnay.com)

**avant le 3 juillet 2026**