



OFFRE DE POSTE
CUISINIER (H/F) Rennes
CDI – Temps partiel 18 H

En 1703, Claude Poullart des Places ouvre à Paris le séminaire du Saint Esprit pour la formation des étudiants pauvres. En 1848, la société du « Saint-Cœur de Marie » fondée par François Libermann, s'y agrège. La Congrégation du Saint Esprit regroupe aujourd'hui des religieux missionnaires, pères ou frères, ainsi que des laïcs associés. Le Centre spirituel Poullart des Places est ouvert depuis 2010 pour la recherche et la formation sur la connaissance de l'Esprit des Fondateurs et une communauté de religieux est établie sur place dans ce but. Suite au départ à la retraite de notre salariée, **nous recherchons notre prochain(e) cuisinier(ère) au service de la communauté de Rennes Poullart des Places.**

Mission 1 – Elaboration des repas de la communauté et convives

- Effectuer les commandes auprès des différents fournisseurs,
- Suivi de la réception, contrôle et traçabilité des marchandises,
- Stockage et rangement des matières premières selon les normes HACCP,
- Elaboration des menus en lien avec l'économiste, sur place en cuisine.
- Transformation et préparation des matières premières pour menu complet (entrée, plat, fromages, dessert),
- Adaptation des menus suivant les régimes spécifiques et repas de fêtes
- Rangement et nettoyage des espaces de préparation et stockage dans le respect du plan de maîtrise sanitaire,
- Mise en place de la salle à manger et service à table
- Respect du budget alimentation et boissons défini par l'économiste
- Est responsable de l'application des règles sanitaires en vigueur.

Mission 2 - Entretien de la cuisine et équipements

- Nettoyer cuisine, batterie et équipements (frigo, congélateurs, fours, robots, etc.) suivant les normes HACCP
- Utiliser les produits d'entretien appropriés aux lieux et surfaces suivant les normes HACCP

Mission 3 - Plonge

- Plonge des convives jusqu'à 12 personnes via machine
- Plonge batterie et matériel
- Rangement de la vaisselle aux endroits appropriés (cuisine, salle à manger)

Mission 5 - Participation à la gestion des biens de la Congrégation

- Informer l'économiste de tout constat de réparation à faire ou dégradation (fuite d'eau, porte ou fenêtre qui ferme mal, radiateur qui ne fonctionne pas, matériel qui fonctionne mal ou plus, défaut de peinture ou jointures, etc.)
- Toute autre tâche qui pourrait être confiée dans la limite du respect du temps de travail et des compétences.
- Veiller à la propreté parfaite de son secteur d'activités.

L'ensemble de ces tâches devra se faire dans le respect des consignes d'hygiène et de sécurité en vigueur, sous la responsabilité de l'économiste du site et de la DRH.

CONTRAT

Prise de poste le 5 Novembre 2024 pour passation avec la salariée en poste. CDI temps partiel 18Heures hebdomadaires, salaire de 1168.44 bruts mensuels sur 12.5 mois. Prévoyance, mutuelle et transports pris en charge à 50%.

Horaires : Mardi, Mercredi, Jeudi et Vendredi de 9H à 13H.

Localisation du poste à Rennes (déplacements ponctuels pour achats avec véhicule de service)

PROFIL RECHERCHE

Vous avez une solide expérience de cuisinier et maîtrisez aussi bien des recettes traditionnelles que la « cuisine du monde » ou créative dans le respect des goûts et régimes alimentaires de la communauté et des convives

Maîtrise des normes HACCP indispensable (formation exigée ou à valider lors de la période d'essai).

Capacité d'adaptation, autonomie et rigueur, organisation, travail en équipe fiabilité, polyvalence, qualités relationnelles et humaines seront particulièrement appréciées et nécessaires.

CANDIDATURE

Merci d'envoyer vos **CV et lettre de motivations avant le 06/09/2024, par mail uniquement à :**

Marie PALACIOS – rh@spiritains.org

Entretiens sur site fin septembre pour les candidats sélectionnés.