

Cuisinier(e)/Maitre(sse)de maison H/F

CDI à temps partiel

Nous recherchons pour l'une de nos paroisses du centre-ville de Nantes, un(e) maitre(sse) de maison pour la gestion de la restauration des Pères. Vous serez chargé(e) de préparer les repas et de garantir une cuisine familiale, variée, équilibrée, de qualité et qui favorise la convivialité et le fait-maison.

Vos principales missions seront les suivantes :

- Gestionnaire, vous choisissez les produits et établissez les menus en tenant compte du budget prévu ou alloué, (faire les courses, approvisionnement , gestion du stock) en optimisant les coûts tout en maintenant la qualité (produits frais et de saison, cuisine maison et familiale)
- La confection et le dressage des plats, le service à table du midi et la préparation d'une partie des repas du soir et week-end
- L'entretien de votre zone de travail (matériel, cuisine, annexe, salle à manger, linge) dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Pour réussir dans ce poste, vous devrez posséder les compétences et qualités suivantes :

- Doté(e) d'une formation de cuisinier (Cap/Bac Pro cuisine) et d'une expérience de minimum 3 ans , vous gérez ce poste en autonomie et savez faire face à l'imprévu.
- Vous maîtrisez les techniques de cuisine et les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Vous avez le sens de service, vous travaillez efficacement et aimez proposer des nouveautés
- Vous communiquez avec aisance mais savez être discrèt(e)

Organisation du travail :

CDI temps partiel 28h du mardi au vendredi

Mutuelle

Accès transport en commun aisé