

## RECRUTE

Depuis plus de 40 ans, le centre sportif de Méjannes-le-Clap a su s'imposer comme l'un des acteurs majeurs du tourisme sportif avec une capacité de 300 lits, 27 installations sportives et l'encadrement d'une dizaine de sports de nature. Spécialiste de l'accueil de groupes, le public est principalement composé d'enfants et d'adolescents qui séjournent en pension complète pour des classes de découvertes ou des stages sportifs.

Intégrer notre structure départementale est une véritable opportunité de rejoindre une équipe gagnante, dynamique et souriante dont l'objectif commun est de contribuer à la réussite du séjour de nos clients.

Pour la saison 2022, Espace Gard Découvertes renforce son équipe :



➔ **UN CUISINIER** qui sera amené(e) à préparer et cuisiner les repas selon le plan alimentaire et les instructions du chef de cuisine, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Vous êtes titulaire d'un diplôme en cuisine avec une excellente expérience en restauration et souhaitez mettre à l'épreuve vos compétences en restauration collective avec les avantages qu'elle offre.

Votre mission au sein de notre établissement consistera à :

- Elaborer les menus et préparer les repas
- Réceptionner les marchandises et contrôler les approvisionnements dans le respect des normes d'hygiène en vigueur
- Assister le chef de cuisine dans ses missions et le remplacer en son absence
- Participer à la plonge, au service et au nettoyage des locaux
- Veiller à l'application des conditions réglementaires HACCP

Excellent cuisinier, méthodique et rigoureux, une de vos premières motivations consiste à régaler les convives. Vous êtes organisé et autonome et privilégiez l'esprit d'équipe et la qualité du service.

---

Poste à pouvoir en CDD de 6 mois à compter du 07/03/2022

Salaire : 1800 € à 2000 € mensuels bruts (selon expérience professionnelle et formation initiale) sur la base de 35 heures hebdomadaires + congés payés

Possibilité de logement sur place

**Adresser lettre de motivation + CV [recrutement@gard-decouvertes.fr](mailto:recrutement@gard-decouvertes.fr)**