

Le **Collège Sévigné**, établissement scolaire privé laïque sous contrat d'association dans le 5^{ème} arrondissement, très ouvert à l'international (avec des sections bilingues anglais/français) cherche en **contrat à durée indéterminée à temps plein** un.e :

Employé.e polyvalent.e de restauration

Vous avez envie de vous investir au sein d'une équipe soudée qui vise à développer chez les jeunes de bonnes habitudes alimentaires et un **goût des bonnes choses** en proposant des menus variés, **équilibrés**, carnés et non-carnés.

Vous cherchez à donner une nouvelle dimension à votre carrière en rejoignant un ensemble scolaire qui met **le bien-être des élèves et des personnels au cœur de son projet pédagogique**.

Atout du poste : un rythme de travail équilibré en journée et sur l'année scolaire

Enjeu :

Le service de restauration de l'établissement réalise sur place les repas pour les élèves du secondaire (de la 6^{ème} à la terminale) et l'ensemble du personnel avec une moyenne de 450 repas par jour servis entre 11h00 et 14h00.

Vos missions :

- Vous participez à l'élaboration des repas sous la direction du chef et en collaboration avec les membres de l'équipe ;
- Vous êtes le.la garant.e des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Vous assurez au quotidien la mise en état de propreté de la cuisine, du matériel et du réfectoire ;
- A chaque période de vacances scolaires, vous assurez le grand nettoyage de la cuisine.

Votre Profil :

Diplôme : Vous possédez une formation qualifiante dans le domaine de la restauration collective

Expérience : Vous possédez une expérience d'un an minimum en restauration collective.

Compétences comportementales : Ponctualité, autonomie, sens de l'écoute et de la communication, esprit d'équipe, proactivité.

Compétences techniques :

- ✓ Maîtrise des règles de fabrication culinaire ;
- ✓ Connaissances des normes hygiène et sécurité inhérentes à la restauration collective ;
- ✓ Maîtrise de l'utilisation des matériels de cuisine ;

Votre environnement :

Vous travaillez au sein d'une équipe composée d'un chef de cuisine, d'un second de cuisine, de deux employés de restauration et de deux plongeurs.

Divers :

Lieu de travail : 28, rue Pierre Nicole - Paris 5^{ème}

Temps de travail : lundis, mardis, jeudis, vendredis : 7h30-15h30 et le mercredi de 7h30 à 15h00

Contrat : CDI

Salaire : 1900 € bruts

Avantages : 6 semaines de CP et 4 semaines environ de récupération, Mutuelle, transport, avantage en nature repas

Merci de faire parvenir votre candidature (CV+ lettre de motivation) à l'attention de Madame Laubel : ressourceshumaines@collegesevigne.fr