

CUISINIER
CDD à partir du 17 juin

Vous êtes cuisinier(e) et vous souhaitez rejoindre un établissement engagé pour la lutte contre le cancer ? Rejoignez dès maintenant les équipes de l'Institut Bergonié à Bordeaux.

Vous feriez partie du service de restauration de l'Institut, sur place, proposant une cuisine maison, en liaison chaude et à la carte pour ses patients.

Vos Missions :

Vous assurez la confection de repas de qualité pour les patients, les accompagnants et le personnel en liaison chaude. Vous élaborez les plats en respectant les menus établis avec les diététiciennes et les règles d'hygiène en vigueur. Vous appliquez les procédures qualité (HACCP, plan de maîtrise sanitaire, traçabilité ect...) et les règles d'hygiène en vigueur. Vous travaillez en équipe, coordination avec le personnel de cafétéria et le personnel de la plonge.

Votre cadre de travail :

Vous travaillerez selon l'organisation suivante :

- 7h48 travaillé par jour
- Horaires sans coupures (6h45 – 15h ou 10h45 – 19h)
- Travail 1 week-end sur 2
- ➔ 2 à 3 jours de repos par semaine

Votre Profil

Vous êtes titulaire d'un CAP cuisine et vous justifiez d'une expérience en restauration collective.

Votre cadre de travail

Vous travaillez du lundi au vendredi, 39h par semaine ce qui vous permet de cumuler à **vos congés payés légaux plusieurs jours de RTT.**

En intégrant l'Institut Bergonié vous bénéficiez de la grille de rémunération des avantages de la convention collective des CLCC :

- À l'embauche à partir de **2080€ brut mensuel**, s'ajoute à cela que les primes de dimanche.

Situé au cœur de Bordeaux vous accédez facilement à l'Institut par les transports en commun. Grâce à la restauration collective assurée sur place vous pouvez déjeuner à un tarif préférentiel. Le Comité Social et Economique de l'Institut vous propose de nombreuses prestations (places de cinéma, chèques cadeaux, chèques vacances...)

Expression des candidatures (CV et lettre de motivation) à bergonie.recrutement@bordeaux.unicancer.fr

L'Institut Bergonié s'engage en faveur de la diversité culturelle, l'égalité hommes-femmes et l'emploi des travailleurs handicapés.