

## Offre d'emploi SG007

### CUISINIER(IERE) H/F

<b>Établissement</b> : 496 salariés	<b>Nature du contrat</b> : CDI
<b>Secteur</b> : Services Généraux <b>Service</b> : UPC	<b>Temps de travail</b> : 100%
<b>Lieu de travail</b> : Briançon	<b>Prise de poste</b> : dès à présent

#### PROFIL DU POSTE

##### Votre mission :

Au sein de l'équipe de la cuisine centrale, vous participerez à la production. Vous devrez mettre en œuvre les techniques culinaires en respectant les indications diététiques et les procédés de fabrication.

Vous appliquerez les normes d'hygiène et HACCP.

Qualités attendues : Rigueur, bon relationnel, ponctualité, sens de l'organisation.

Amplitude horaire : 05H54-14H00

#### FORMATION / EXPÉRIENCE

- C.A.P. cuisine exigé ou autre CAP / BEP du secteur.
- Expérience en restauration collective appréciée

#### RÉMUNÉRATION

- A partir de 1 828,28 € brut hors prime décentralisée et reprise d'ancienneté.
- Avantages en nature repas et indemnités nourriture
- Environ deux weekends par mois (112,85€ brut)

#### AVANTAGES PROPOSÉS PAR L'ENTREPRISE

- Equipe dynamique
- Prime décentralisée, Mutuelle, restaurant d'entreprise
- CE avantageux (chèques vacances, chèques Noël, location vacances, billetterie, Avantages commerces, Abonnement sportifs...)
- Démarche Qualité de Vie au Travail
- Action logement (1% patronal)

**Votre candidature (CV + Lettre de motivation) est à adresser à l'attention de Madame Sandrine FINE responsable Restauration par mail à l'adresse suivante : [recrutement.seltzer@fondationseltzer.fr](mailto:recrutement.seltzer@fondationseltzer.fr)**