

---

## Cuisinier / Cuisinière

---

| Description du poste          |  |
|-------------------------------|--|
| Type de contrat               | Contrat à Durée Déterminée<br>Du 1 <sup>er</sup> juillet 2025 au 02 janvier 2026   |
| Statut                        | Employé/e  |
| Rémunération                  | Catégorie I (Accord Collectif CASI-CSE-CCGPF) - Grille au 01/04/2025<br>Coefficient 161 – 1790,65€ mensuels bruts  |
| Lieu de travail               | Restaurants du CASI (Tours-gare, Technicentre, Chaudron, Fleury-les-Aubrais)   |
| Lien hiérarchique             | Poste placé sous la responsabilité du Chef chargé, de la Responsable Restauration et de la Directrice  |
| Mission principale            | Le/la cuisinièr(e) a pour mission principale de préparer le chaud, les entrées, fromages et desserts en veillant au respect de la méthode HACCP. Il/Elle assure le service au self et le ravitaillement de celui-ci. Il/Elle réalise la plonge et le nettoyage des matériels et des locaux (self, plonge, légumerie, salle de restaurant, vestiaire, toilettes...).  |
| Conditions de travail         |  |
| Déplacements                  | Ponctuels sur les différentes structures du CASI, ou entre les restaurants   |
| Matériel fourni               | EPI : vêtements de travail, chaussures de sécurité, coiffe (et autres EPI selon les mesures sanitaires)  |
| Durée du travail              | 34h hebdomadaires  |
| Activités et tâches           | <ul style="list-style-type: none"><li>- Assurer toute la préparation et fabrications culinaires/cuisson des denrées</li><li>- Assurer la distribution des denrées ;</li><li>- Mettre en place les entrées et/ou les desserts ;</li><li>- Mettre en place le self et la salle ;</li><li>- Aider et/ou assurer le service ;</li><li>- Peut être amené à assurer occasionnellement l'encaissement des clients, contrôler la caisse et la clôturer en fin de service (possible formation en interne) ;</li><li>- Effectuer la plonge, ranger le matériel et la vaisselle ;</li><li>- Réaliser la légumerie ;</li><li>- Débarrasser les tables, nettoyer les parties communes (locaux) et le matériel, en respectant le plan de nettoyage et les procédures en place ;</li><li>- Remplir les documents relatifs au PMS.</li></ul> |
| Relations                     | Internes : Personnels du restaurant, Responsable de la Restauration Régionale, DT, bureau du CASI<br>Externes : Clients du restaurant  |
| Profil du poste               |  |
| Compétences humaines requises | <ul style="list-style-type: none"><li>- Capable de travailler en équipe</li><li>- Ponctuel</li><li>- Sens de l'hygiène</li><li>- Bonne organisation, méthodique, rigoureux</li><li>- Réactif, rapide d'exécution</li><li>- Bonne condition physique (travail debout, en ambiance humide et bruyante)</li></ul>   |
| Savoir-faire et savoirs       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Connaissance des règles HACCP</li><li>- Maîtrise des équipements de production, de nettoyage</li><li>- Maîtrise de la présentation des aliments et des plats</li><li>- Pratique courante des techniques de nettoyage</li><li>- Pratique de la caisse (formation en interne)</li></ul>  |

Veuillez adresser vos candidatures à l'adresse suivante : [as@casidetours.org](mailto:as@casidetours.org)