

Offre d'emploi Cuisinier H/F

Objet: offre d'emploi interne

Nous portons à la connaissance des salariés permanents et saisonniers du Sanctuaire un poste en contrat à durée déterminée à pourvoir au sein de la maison des chapelains.

Vos missions principales

- **Réception et stockage des marchandises:** réceptionner et gérer les stocks des produits alimentaires, réceptionner également les livraisons et produits puis contrôler leur conformité
- **Réalisation des entrées, plats et desserts:** éplucher et couper les légumes, préparer les entrées froides et chaudes + dressage des desserts, préparer et cuire les viandes, poissons et légumes et assurer la réchauffe et le service des plats chauds
- **Remplacer le chef cuisinier et le second pendant leurs congés:** assurer les remplacements, être capable de produire les repas (élaboration) seul

Profil recherché:

- CAP/BEP cuisine
- Expérience avérée dans le même type de poste

Les compétences et qualités requises:

- Procédure d'hygiène (HACCP)
- Ponctualité
- Prise d'initiative
- Discrétion
- Capacité d'adaptation

Organisation:

- 34h par semaine dans une modulation et annualisation du temps de travail
- Travail également le week-end et les jours fériés
- CDD de remplacement (minimum 3 mois)

Pour postuler

Envoyez votre CV et lettre de motivation à recrutement@lourdes-france.com avant le 28 février 2026.