



MONTS DU PILAT

## Offre d'emploi saisonnier Cuisinier.ère

La Maison de l'Eau et de l'Environnement - CPIE (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement) des Monts du Pilat est une association loi 1901. Son champ d'action est notamment l'éducation à l'environnement et l'accompagnement de projets dans le domaine du développement durable. Pour cela, elle dispose d'un centre d'accueil de 63 lits et d'un service de restauration, permettant l'accueil de classes, de groupes d'enfants ou groupes d'adultes.

Dans le cadre d'un contrat saisonnier, nous recherchons **un.e cuisinier.ère de collectivité polyvalent.e**.  
A l'issue du contrat, la possibilité de poursuivre avec un CDI (Contrat à Durée Indéterminée Intermittent) sera étudiée.

Entre avril et juin, la personne recrutée travaillera pour le CPIE des Monts du Pilat pendant la saison d'accueil des séjours scolaires. En juillet et août, elle travaillera pour l'association ADN (Activités Découverte Nature) qui organise des colonies de vacances sur notre centre.

### Missions :

- Vous préparez des repas de type collectif (menu unique) pour des effectifs variables de 30 à 80 couverts pour des services de midi et / ou du soir, uniquement en semaine en mai et juin et en semaine plus les week-ends en juillet et août, dans les conditions d'hygiène fixées par la réglementation ;
- Vous prenez en compte le respect des impératifs de quantité et de qualité ;
- Vous respectez le cahier des charges des structures : utilisation de produits de saison et locaux, bio dans la mesure du possible, cuisine végétarienne pour certains groupes ;
- Durant le service, vous maîtrisez la cadence d'envoi des plats ;
- Vous gérez l'approvisionnement (gestion des stocks, inventaire, commandes auprès des fournisseurs) ;
- Vous êtes responsable de l'entretien des matériels et locaux de cuisine et participez à la plonge ;
- Vous pouvez être amené-e à gérer le service en salle de restauration.

### Profil :

- Formation CAP / BEP ou Bac pro de cuisine minimum ;
- Expérience réussie sur un poste de cuisinier en restauration collective ;
- Passion pour la cuisine
- Autonome, organisé-e, rigoureux-se ;
- Connaissance et maîtrise des normes HACCP;
- Connaissance de la cuisine végétarienne ;
- Intérêt pour l'utilisation des produits de saison et locaux ;

Type de contrat : **CDD saisonnier de 5 mois du 4 avril à fin août, temps complet (35h/semaine)**

Rémunération et avantages : Salaire à négocier  
Logement sur place proposé gratuitement sous conditions.

Lieu de travail : Maison de l'eau, 42 660 Marllhes (**permis et véhicule indispensables**)

Les personnes intéressées devront adresser leur candidature (CV détaillé) par courriel à la co-direction du CPIE des Monts du Pilat à [direction@cpie-pilat.fr](mailto:direction@cpie-pilat.fr) .

Pour plus d'informations, vous pouvez téléphoner au 04 77 40 01 40.