



L'association La Porte Ouverte de Lux recherche un(e) cuisinier(e) pour son secteur centre de vacances et de séminaires.

Le profil recherché :

- Faire une cuisine collective familiale pour des groupes allant jusqu'à 150 personnes maximum en période estivale.
- Connaître et maîtriser les règles d'hygiène de base d'une cuisine collective (possibilité d'être formé dans ce domaine).
- Gérer les commandes et élaborer les menus
- Hors période estivale, participer à l'entretien et à la vie de la maison.
- Être une personne dynamique, organisée et force de proposition.

Si vous vous retrouvez dans cette description, votre profil nous intéresse.

Au delà de cette offre d'emploi, l'équipe de la Porte Ouverte recherche un chrétien engagé qui saura être un témoignage de foi au quotidien et prendre part à la vie spirituelle de la maison.

CDD de 6 mois avec période d'essai qui peut déboucher sur un CDI.

Rémunération au SMIC avec logement de fonction et avantages en nature.

Cadre de vie idéal avec commerces et écoles à proximité.

Date de prise de poste prévue début mars 2024

Si vous êtes intéressé(e) par ce poste, envoyez votre CV et une lettre de motivation à Sara MORAWEK

par mail : la.porte.ouverte@wanadoo.fr