



Offre d'emploi

Poste à pourvoir : cuisinier(ère) à temps plein à l'année (contrat annualisé)

Dans le petit village de Germ, au cœur de la Vallée du Louron (Hautes-Pyrénées), l'association Accueil sans Frontière (60 lits) accueille toute l'année un public de famille, randonneurs, écoles, séminaires... dans une démarche de développement local partagé et ouvert sur le monde. A l'image de la maison, la cuisine est familiale et soignée.

Pour découvrir la maison : www.germ-louron.com

Descriptif du poste :

- en lien avec l'équipe du centre, élaboration de menus adaptés au programme et aux activités des séjours
- gestion des commandes et des stocks
- confection des repas (menu unique - en moyenne 50 repas de pension ou demi-pension).

Date de recrutement : automne 2013

Diplôme : CAP cuisine exigé ou équivalent.

Expérience professionnelle :

Selon compétences, possibilité d'accompagnement.

Ce poste peut-être accessible à un cuisinier peu expérimenté, volontaire et passionné à qui l'on pourra proposer si besoin tutorat et soutien.

Salaire mensuel : 1 600€ mensuel ou plus selon compétence. Neuf semaines de congés annuels.

Dans un premier temps, possibilité de loger sur place et aide à la recherche d'un logement en proximité.

Envoyer CV et lettre de motivation.

**Centre de montagne
65 240 GERM**