



L'association OZEA, employant 300 professionnels qui accompagnent au quotidien 600 personnes en situation de handicap recherche pour son Dame du Valais situé à Saint-Brieuc :

Un.e Commis de Cuisine (H/F)

CDI Temps Complet
Convention collective du 15 mars 1966,
- Poste basé à Saint-Brieuc, à pourvoir dès que possible,

MISSIONS

Sous la responsabilité du chef cuisinier, le commis de cuisine prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.

Il peut cuisiner un type de plats particulier (desserts, poissons, viandes, ...) et peut élaborer des plats, des menus, en l'absence du chef de cuisine.

- Réception et stockage des denrées alimentaires ;
- Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats ;
- Réalisation de cuissons et remises en température ;
- Dressage et envoi des plats ;
- Fabrication de pâtisseries ;
- Organisation et planification des activités ;
- Entretien du poste de travail et des locaux et du matériel affectés à la cuisine...

PROFIL

- CAP ou BEP ou d'un certificat de formation professionnelle ou d'une qualification reconnue de même niveau

Pourquoi nous rejoindre ?

- Un environnement de travail humain et porteur de sens
- Une équipe dynamique et solidaire
- Des projets variés et stimulants
- Des possibilités de formation et d'évolution professionnelle

Merci de transmettre votre CV et lettre de motivation,
à l'attention de Madame La Directrice de pôle Médico-sociale inclusion Scolaire,
sur emploi@ozea.fr



L'INCLUSION, ÇA FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE

Date de diffusion à partir 09/04/2026
Affichage jusqu'au 15/05/2026