

Civils de la Défense

Plateforme de recrutement de personnel civil
contractuel du ministère des Armées

Copie de F/H CUISINIER F/H

Gap, 05, Hautes-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Type de contrat	Niveau d'études
Contrat court Entre 1 et 3 mois	CANDIDATURE SPONTANÉE
Prise de fonction souhaitée	Date limite de candidature
01/06/2026	10/03/2026
Domaine professionnel	Niveau d'expérience
RESTAURATION, HÔTELLERIE, LOISIRS	Débutant (0 à 5 ans)
Rémunération	Avantages liés au poste
1670€ - 1790€ mensuel net 24,9k€ - 26,7k€ annuel brut (selon expérience)	-
Contraintes particulières d'exercice	Télétravail
-	Non

Descriptif de l'organisation

Le groupement de soutien commissariat de Gap est un organisme dont la mission principale consiste à assurer le soutien des différents organismes implantés sur son périmètre géographique. Il s'organise autour d'une portion centrale constituée d'une direction et de trois divisions : division organique, division ressources ainsi que d'un pôle production. Le CIA de Gap en est une composante.

Descriptif des missions

Pour un CDD d'une durée de 2 mois.

Au sein du CIA, l'équipe de restauration du point de restauration, hôtellerie, loisirs réalise et sert environ 500 repas le midi et 300 repas le soir au profit des personnels des organismes embasés. Sous l'autorité du chef de cuisine, le cuisinier exécute les ordres et met en œuvre les matériels d'une cuisine collective avec le souci du respect des règles d'hygiène (réaliser les préparations culinaires, respecter les règles d'hygiène selon le plan de maîtrise sanitaire, nettoyer les matériels et la zone de production dont il a la charge conformément aux modes opératoires définis, contrôler la qualité et des dates de consommation des produits, préparer et cuire les aliments, appliquer les règles de prévention des accidents du travail et des incendies, participer à la préparation et au déroulement

des prestations extérieures). Il travaille en horaires décalés et peut être amené à travailler les soirs, week-ends et jours fériés.

Profil recherché

Avoir une expérience professionnelle dans le domaine de la restauration collective

Process de recrutement

- Si votre candidature est présélectionnée, un entretien téléphonique vous sera proposé pour apprécier vos attentes et motivations.
- Si cette première étape est concluante, un entretien en présentiel ou à distance vous sera proposé avec l'employeur et éventuellement le service des ressources humaines.
- Les suites données à votre candidature vous seront communiquées par l'employeur à l'issue de cet entretien.