

# Civils de la Défense

Plateforme de recrutement de personnel civil  
contractuel du ministère des Armées

## CUISINIER F/H

| Type de contrat                               | Prise de fonction souhaitée | Localisation                                |
|---|-----------------------------|---|
| CDD 1 an renouvelable                         | 01/09/2024                  | Mourmelon-le-Grand, 51,<br>Marne, Grand Est |
| Niveau d'études                               | Domaine professionnel       | Niveau d'expérience                         |
| Détenir au moins un diplôme<br>CAP/BEP        | Production culinaire        | Débutant (0 à 5 ans)                        |
| Rémunération                                  | Avantages liés au poste     | Télétravail                                 |
| mensuel net<br>annuel brut (selon expérience) | RTT                         | Non   |

### Descriptif de l'organisation

Le ministère des armées assure la protection du territoire, de la population et des intérêts français. Il est également impliqué dans les missions de service public. Pour la réalisation de ses missions, le ministère des armées emploie, outre les militaires, plus de 60 000 civils en France et à l'étranger. Les agents civils apportent leurs compétences techniques ou administratives dans le cadre de missions à forts enjeux ! Devenez Civils de la Défense : contribuez à un monde plus sûr en rejoignant le ministère des armées en CDD ou en CDI !

Le Groupement de soutien de la base de défense (GsBdD) est un organisme du Service du Commissariat des Armées (SCA) qui assure des missions d'administration générale et d'appui à caractère opérationnel comme l'habillement, le soutien humain, le transport, la restauration, l'hébergement, les achats, les finances ou l'administration du personnel au profit des organismes du Ministère des armées.

### Descriptif des missions

Au sein du restaurant DELESTRAINT du Groupement de soutien de la base de défense (GsBdD) de Mourmelon-le-Grand (51), vous assurerez la fabrication de préparations culinaires chaudes et froides conformément aux modes opératoires du service et en contrôlerez le résultat.

Vos missions : • Réceptionner, contrôler les matières premières, éventuellement participer au stockage

- Réaliser les traitements préliminaires des produits
- Participer à la réalisation des fiches recettes- Élaborer des préparations culinaires en fonction des fiches techniques, des règles d'hygiène HACCP et des contraintes de fonctionnement
- Veiller au bon respect des règles de sécurité du travail des personnels de production
- Dresser les préparations
- Contrôler les conditions de fabrication (température...)
- Nettoyer les matériels et la zone de production

## **Profil recherché**

Vous êtes dynamique, polyvalent et appréciez le travail en équipe.

Vous connaissez les normes d'hygiène et de qualité des produits alimentaires, ainsi que la gestion d'un point de vente en restauration hôtellerie et loisirs.

Vous savez utiliser et entretenir du matériel de restauration collective, ce poste est fait pour vous !

Avantages et conditions du poste :

- CDD de 1 an
- Rémunération : à partir de 1600 € net/mois (selon expérience)
- RTT
- Restauration sur place avec contribution employeur
- Travail sur un cycle de : 4,5 jours par semaine (demande disponibilité quelques week-end par an)
- Localisation : Mourmelon le Grand (51) / proche Reims et Chalons en Champagne
- Possibilité de logement sur place

## **Process de recrutement**

- Si votre candidature est présélectionnée, vous serez contacté(e) par téléphone pour apprécier vos attentes et motivations.
- Si vous êtes sélectionné(e) après cette première étape, vous serez reçu(e) en entretien par l'employeur et éventuellement le service des ressources humaines.
- Vous serez à l'issue de cet entretien informé(e) par l'employeur des suites données à votre candidature.