



Nous recrutons

CHEF CUISINIER(E) - DOMAINE EQUILAND

Rejoignez l'équipe de
la Ligue de l'enseignement des Landes



recrutementcassen@laligue40.fr



Nous recrutons

CHEF CUISINIER(E) - DOMAINE EQUILAND

Contrat à durée déterminée (CDD de 9 mois) - Temps plein
Poste à pourvoir au 2 février 2026 au Domaine Equiland
à Cassen (40)

LA STRUCTURE

Association d'Éducation populaire et entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire, la Ligue de l'enseignement des Landes développe un projet éducatif et social favorisant l'accès de tous aux vacances, aux loisirs, à l'éducation et à la formation tout au long de la vie, à la culture, au sport...

MISSION

- Conception des menus :

Élaborer des menus variés, équilibrés et adaptés aux enfants, tout en respectant les saisons et en privilégiant les produits locaux et biologiques. Prendre en compte les besoins alimentaires spécifiques (allergies, intolérances, régimes alimentaires).

- Préparation des repas :

Assurer la préparation et la cuisson des repas dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Superviser les services du petit-déjeuner, déjeuner et dîner, et adapter les repas à des événements spécifiques (pique-niques, soirées à thème).

- Gestion des stocks et des approvisionnements :

Commander les matières premières et assurer la gestion des stocks en optimisant les coûts et en limitant le gaspillage alimentaire.

Travailler avec des producteurs locaux et privilégier les circuits courts pour les achats.

- Encadrement et gestion d'équipe :

Encadrer et organiser le travail de l'équipe de cuisine (aides-cuisiniers, plongeurs).

Former et sensibiliser l'équipe aux pratiques écoresponsables et aux normes d'hygiène.

- Application des normes d'hygiène et de sécurité :

Respecter et faire respecter les normes HACCP.

Garantir la propreté de la cuisine et la bonne gestion des équipements.

- Mise en place de pratiques écoresponsables :

Réduire les déchets alimentaires et utiliser des produits écologiques.

Optimiser la consommation d'eau et d'énergie en cuisine.

PROFIL RECHERCHÉ

CAP/BEP cuisine

BAC pro / BAC techno

BAC +2 : BTS hôtellerie restauration option art culinaire.

Permis B

Habilitations (travaux électriques..)

Expérience confirmée en tant que chef cuisinier(e), idéalement dans un cadre collectif ou pour des groupes d'enfants.

Connaissance des règles HACCP et des normes d'hygiène en cuisine collective.

Polyvalent(e) et prêt(e) à s'investir dans des missions annexes, telles que de petits travaux de maintenance ou d'entretien.

Capacité à travailler en autonomie et à s'adapter à des rythmes de travail variés selon les saisons.

Sens de l'organisation, rigueur, et esprit d'équipe.

CONDITIONS D'EMPLOI

- Poste à pourvoir au 2 février 2026.
- Groupe D de la Convention ECLAT (anciennement Convention collective nationale de l'Animation) Indice 305
- Contrat à Durée Déterminée de 9 mois à temps complet.
- Salaire mensuel de 2185€ brut.
- Permis B exigé

LIEU D'EXERCICE

Domaine Equiland 1205 Route du Moulin, 40380 Cassen. Déplacements et exercice des missions en dehors de la localité et sur l'ensemble du territoire en relation avec la fonction exercée. Des interventions ponctuelles au siège social de la Ligue de l'enseignement des Landes sont à prévoir, 91 Impasse Joliot-Curie, 40280 Saint-Pierre-du-Mont.

Envoyer CV + lettre de motivation avant le 23 décembre 2026

A l'attention du directeur du service vacances et séjours éducatifs

de la Ligue de l'Enseignement des Landes

Par courrier : Ligue de l'Enseignement des Landes - 91, Impasse Joliot-Curie – 40280 Saint-Pierre-du-Mont

Par courriel : recrutementcassen@laligue40.fr

Toute candidature ne comportant pas de CV ou de lettre de motivation ne sera pas retenue.

