



## **La Tridoc S.A.**

(Cogestion Maredoc asbl & Tricentenaire asbl)  
recherche pour sa cuisine centralisée à Heisdorf

### **Un cuisinier m/f/ng 40 hrs/semaine - CDI**

Nous recherchons un cuisinier motivé pour rejoindre notre équipe. Au sein de la cuisine centrale à Heisdorf, vous aurez pour mission la préparation de repas de qualité, en liaison froide, pour des centres intégrés pour personnes âgées, ainsi que des services d'activités de jour et d'hébergement accueillant des personnes en situation de handicap.

#### **Missions :**

- Participer à l'élaboration et à la confection des recettes et des plats,
- Par délégation du chef de cuisine, contrôler la bonne application des techniques de fabrication culinaire,
- Assurer la gestion des denrées : commandes, réception, contrôle, stockage,
- Adhérer au projet de la cuisine centrale qui vise une alimentation saine et équilibrée en favorisant les produits saisonniers et locaux,
- Contrôler l'entretien de la cuisine, des installations et du matériel,
- Maîtriser et mettre en pratique les normes HACCP, sécurité et environnement.

#### **Profil recherché :**

- Diplôme de cuisinier reconnu au Luxembourg (DAP ou CCP)
- Expérience en restauration de collectivité appréciée
- Formation HACCP
- Maîtrise des langues luxembourgeoise et/ou française
- Sens de l'organisation du travail et rigueur
- Autonomie et dynamisme
- Esprit d'équipe, aisance relationnelle
- Flexible (horaire et lieux) et polyvalent
- Permis de conduire B

#### **Ce que nous offrons :**

- Environnement de travail collaboratif et dynamique
- Opportunités de développement professionnel
- Convention collective de travail en restauration collective

Veillez nous faire parvenir votre candidature en ligne via le site :  
[www.tricentenaire.lu/jobs](http://www.tricentenaire.lu/jobs)

En cas d'engagement, un extrait du casier judiciaire (bulletin n° 3) vous sera demandé.