



Le Centre Georges-François Leclerc de DIJON

Centre régional de Lutte Contre le Cancer recrute (H/F)

## Cuisinier

### CDI - Temps complet

Membre de la Fédération UNICANCER, le CGFL est un établissement de santé privé d'intérêt collectif (ESPIC) à but non lucratif.

Son activité est exclusivement dédiée à la lutte contre le cancer, dans le domaine des soins, de l'enseignement et de la recherche.

Il dispose de 200 lits et d'un important plateau technique. Il emploie 1000 salariés et réalise un chiffre d'affaires annuel de 120 M€.

#### Vos missions

- Réaliser les préparations culinaires chaudes et froides conformément aux modes opératoires
- Élaborer les plats en étant force de proposition
- Participer à la préparation et au service de menus événementiels
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Travailler en équipe

#### Profil recherché

- Vous êtes obligatoirement issu d'une formation hôtelière
- Vous avez une première expérience réussie en restauration

#### Conditions

- Travail en horaires continu du lundi au vendredi
- ± 12 week-end par an
- Avantages Mutuelle d'entreprise
- Repas sur place
- CE

Le CGFL est soumis aux exigences légales liées à l'obligation vaccinale contre la Covid-19

#### Adresser C.V. et lettre de motivation à :

Direction des Ressources Humaines – Centre Georges-François Leclerc  
1, rue Professeur Marion – BP 77980 – 21079 DIJON CEDEX  
drh@cgfl.fr