

CUISINIER H/F

POSTE

RÉFÉRENCE : BOU248Q

DATE : 17/12/2020

LIEU DE TRAVAIL : SAMER

NB DE POSTES : 1

DESRIPTIF :

En secteur Médico-Social venez enfilez votre toque pour préparer des plats chauds et leur déclinaison (en mixé) afin de ravir les papilles de vos convives. Vous aurez également un rôle important vis-à-vis de la vérification des préparations (goût, qualité, présentation) et le respect des grammages, en fonction des besoins nutritionnels de vos convives. Vous pouvez également être en charge des dressages de plats à l'assiette. Vous pouvez être amené aussi à assurer le stockage des denrées, la distribution ou le conditionnement de la production. Vous respecterez bien évidemment les normes d'hygiène et de sécurité et contribuez à la mise en œuvre de la démarche HACCP.

CONTRAT DE TRAVAIL

TYPE(S) DE CONTRAT : CDI Temps plein

DATE DE DÉMARRAGE : Dès que possible

RÉMUNÉRATION : Rémunération annuelle 20760€ sur 13 mois + avantages groupe

PROFIL

Vous êtes diplômé (CAP cuisine ou +) et avez une expérience minimum 2 ans sur un poste similaire. Vous êtes organisé, autonome et avez une bonne capacité d'adaptation. Vous savez appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. Vous êtes enthousiaste et aimez le travail en équipe.

POUR POSTULER

Envoyez votre CV et lettre de motivation à

AMIE / projet Proch'Emploi
belinda.soret@prochemploi.fr