

Lieu de travail : 13040 - FUVEAU

Type de contrat : Contrat à durée indéterminée

Durée hebdomadaire de travail : 35 H00 HEBDO

Salaire indicatif : Mensuel de 1730.00 à 2100.00 Euros sur 12.00 mois

Qualification : Employé qualifié

Conditions d'exercice : Horaires normaux

Expérience : Débutant accepté

Formation : CAP, BEP et équivalents Hôtellerie restauration Souhaité Cuisinier

Principales missions :

- Concevoir les menus
- Préparer et confectionner les repas.
- Gérer l'approvisionnement, le stockage et la conservation des denrées
- Veiller à la qualité nutritionnelle et gustative des mets.
- Organiser le travail en fonction des contraintes horaires
- Organiser et entretenir le poste de travail et les équipements
- Respecter les règles d'hygiène (protocoles HACCP)
- Participer aux commissions des menus en partenariat avec les diététiciennes

Compétence(s) du poste

- Contrôler l'application de procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE) – *indispensable*
- Contrôler le dressage des plats – *indispensable*
- Dresser des plats pour le service – *indispensable*
- Superviser la préparation des aliments – *indispensable*
- Veiller au respect des procédures de travail – *indispensable*

Qualité(s) professionnelle(s)

- Capacité à fédérer
- Sens de l'organisation
- Travail en équipe