

Hôtel Le Manoir, Mornas

Chef de Cuisine

Le poste est à pourvoir d'Avril à Octobre 2020 en CDD, si satisfaction, le poste peut devenir CDI, dans un 2^e temps.

Vous serez en charge de la cuisine, des entrées aux desserts. L'établissement sert de la restauration classique terroir et cuisine du monde, et propose également des repas de groupe. Vous travaillerez en temps lissé, du Mardi soir au Dimanche soir pour les services du soir, et du Mercredi midi au Dimanche midi pour les services du midi. Repos hebdomadaire fixe = le Lundi journée + le Mardi matin Le service peut aller jusqu'à 50 couverts. Les débutants sont les bienvenus à condition d'avoir un CAP en Cuisine.

Compétence(s) du poste :

Conditionner un produit - Cuire des viandes, poissons ou légumes + cuissons basse température - Doser des ingrédients culinaires - Dresser des plats pour le service - Entretenir des équipements - Entretenir un outil ou matériel - Entretenir un poste de travail - Mettre en marche des équipements de cuisine - Mélanger des produits et ingrédients culinaires - Préparer des ustensiles de cuisine - Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...) - Préparer un plan de travail - Éplucher des légumes et des fruits – Application des critères HACCP

Qualité(s) professionnelle(s) :

Gestion du stress Rigueur Sens de l'organisation

Envoyer CV par mail info@lemanoir-mornas.fr

Hotel*** Restaurant, Logis 3 cocottes, 3 cheminées

Site entreprise : <http://www.hotel-le-manoir.com>

Hôtel Le Manoir Danielle Reichert 84550 Mornas.04 90 37 00 79