

Hôtel de Princes Kyriad Orange

Cuisinier, Cuisinière

CDD de mars à mi-octobre

35 heures

Merci d'adresser toute candidature par mail à Orange@kyriad.fr

Ou par courrier :

Hôtel de Princes Kyriad Orange

86 avenue de l'Arc de Triomphe

84100 ORANGE

0490518787

FICHE DE POSTE : CUISINIER

Il (Elle) participe à la coordination du travail de la cuisine et maintient un niveau élevé de qualité et de présentation des préparations. Il (Elle) est garant du respect de l'hygiène dans sa section, selon les normes et les standards de l'hôtel.

Missions Principales

- Fabrique, dresse les plats, conformément aux fiches techniques et aux process définies par l'hôtel et le Groupe.
- Se sentir concerné par toutes les activités et par l'atteinte des objectifs de l'hôtel.
- Veille à la présentation, à la qualité et à la bonne température des plats.
- Effectue l'envoi des plats dans le respect des délais souhaités par le client.
- Peut être amené, selon l'organisation de l'hôtel, commander, à réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.
- Adapte son organisation et son rythme de travail en fonction de l'affluence, des événements.
- Est impliqué dans l'atteinte des objectifs de son service en respectant scrupuleusement les fiches techniques en évitant tout gaspillage et pertes de marchandises, en respectant les procédures et les contrôles internes appliqués dans l'hôtel.
- Participe aux inventaires.
- Veille à la propreté de son lieu de travail et à la sécurité alimentaire en respectant au quotidien les règles d'hygiène HACCP.
- Respecte les consignes d'utilisation et de sécurité du matériel mis à sa disposition.
- Applique les règles de sécurité de l'hôtel (incendie...).
- Respecte les engagements de la « Charte Environnement » pris sur l'établissement (économie d'énergie, recyclage, tri des déchets...)"