

offre d'emploi Cuisinier(ère)

Centre de vacances 100 places à 5 mn du centre bourg avec tous commerces et services.

Cuisine récente (2019) fonctionnelle respectant la marche en avant

Petite Equipe de 6 personnes : 1 accueil, 1 Economat+ petits déj, 2 ménage service plonge, 1 gérant

Mission proposée:

Pour un centre de vacances d'une centaine de places;

Missions:

- Établir les fiches techniques de production en concertation avec l'économe.
- Contribuer à l'élaboration des menus en concertation avec l'économe.
- Réceptionner et contrôler (température, dates, emballages conformes) les commandes, pointer les bons de livraison, renseigner le registre de réception de commande, informer l'économe et le responsable de site des anomalies.
- Produire les plats conformément aux menus et aux fiches techniques de production dans le respect des normes d'hygiène, contrôler notamment les températures de cuisson à cœur.
- Avant le service, mettre en plats de service conformément aux effectifs prévisionnels de repas, mettre en réserve chaude ou froide selon la nature du plat.
- Mettre les plats à disposition des serveurs au moment opportun.
- En fin de production nettoyer, dégraisser, désinfecter la batterie de cuisine, les équipements, les plans de travail et le sol.

Goût /sens de la satisfaction client et du travail en équipe

Logement possible sur site.

Poste à pourvoir au 1er Juillet jusqu'au 31 Aout. renouvelable pour saisons automne et hiver.

Conditions (lieu, salaire, horaires...):

Horaires coupés 7:30-10:30 (préparation pique niques et production pour le soir) 17:30-20:30 (finalisation repas du soir, mise en plats de service, rangement nettoyage du poste de travail)

5 jours/2 par semaine (1jour/2 repos hebdo fixe)

Salaire à négocier selon expérience et avantages (logement possible)

Profil du candidat recherché par le recruteur:

Candidat motivé par la cuisine et la satisfaction du client. Rigueur, hygiène sont des impératifs.

