

Le restaurant **la Maison Penchée** située à Tarascon, restaurant- pizzeria familiale avec une cuisine traditionnelle recherche :

- **Un/une cuisinier/cuisinière H/F** en CDI à temps complet.

Missions & tâches principales :

- ✓ Hygiène et sécurité :
 - Contrôle et respect des normes d'hygiène et sécurité HACCP
 - Responsabilité de la traçabilité des produits
 - Entretien de la cuisine et du matériel
- Gestion
 - Organisation des inventaires, du travail et du rangement
 - Maîtrise de la communication avec son équipe
 - Réception des commandes et vérification des conformités livraison/commande
 - Gestion des imprévus et des pertes
 - Participation à l'élaboration des menus et définition des commandes

Vos qualités personnelles :

- Votre capacité à cuisiner, à encadrer, à organiser et à gérer vos priorités est un plus.
- Excellent(e) communicant(e), votre ouverture d'esprit et votre tempérament positif vous rendent respectueux(se) envers vos équipes
- D'un naturel charismatique, dynamique et diplomate, vous êtes à l'écoute et montrez l'exemple
- Autonome,
- Capable de transmettre votre savoir faire, vous êtes motivé(e), intègre, professionnel(le)
- Vous avez une culture du résultat, vous êtes une personne de confiance et fiable

Conditions et avantages :

- 39h, lundi au vendredi midi et mercredi au samedi soir
- Rémunération attractive en fonction du profil
- Poste à pourvoir à partir de 14 juin

Contact : PIROËLLE Julie - 06.82.06.91.70