

SECOND CUISINE (H/F)

Poste et missions :

Au sein d'une Résidence Services pour Seniors, nous disposons d'un restaurant où vous serez chargé(e) d'exécuter l'ensemble des missions suivantes :

Assurer la production des repas en autonomie jusqu'à la distribution.
Collaborer avec le chef de cuisine pour la préparation de l'événementiel
Gérer les commandes et les stocks par délégation
Etre garant du contrôle et de la bonne qualité lors de la réception des produits
Mettre en application les protocoles de nettoyage en cuisine et en salle de restaurant :
protocole en accord l'HACCP, traçabilité, évaluation.
Etre garant par délégation de l'encadrement du personnel de cuisine

Type de contrat :

CDD de plusieurs mois temps plein soit 151H67 mensuel
Lieu de travail : ST FORT (53)

Profil :

Niveau d'études requis : CAP ou BEP cuisine ou expérience
Bon relationnel et esprit d'équipe

Horaires :

Horaires en journée ou coupé
Un week-end sur deux travaillé