

Offre d'emploi N°025

CUISINIER H/F

Missions	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser les préparations "chaud" et/ou "froid" selon les procédures du poste et les directives du responsable ➤ Participer à l'envoi des plats Respecter les normes et procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire Contribuer à la bonne gestion des matières premières ➤ Contribuer à la satisfaction du client par la qualité du travail ➤ Fabriquer et dresser les plats conformément aux fiches techniques et selon les directives du responsable. Adapter son rythme de travail en fonction de l'affluence, des événements et des clients. ➤ Participer à la réception des marchandises et les ranger en appliquant les principes de stockage. ➤ Être garant de la qualité de sa production ➤ Respecter scrupuleusement les fiches techniques et les processus de fabrication en veillant à éviter tout gaspillage ➤ Gérer les inventaires des produits alimentaires ainsi que leur commande afin d'adapter le stock ➤ Veiller à la propreté de son espace de travail, les règles d'hygiène HACCP...
Lieu	Paris et la région Ile de France
Horaires	Non renseigné
Contrat	Contrat intérim
Date de prise de poste	Non renseigné

Profil souhaité

Diplôme et/ou Qualification	Formation professionnelle de cuisine
Expérience	Première expérience en cuisine (avec maîtrise des bases culinaires) Maîtrise de la langue du pays
Qualités professionnelles	Rigueur et méthode - Rapidité et efficacité - Capacité d'écoute et d'adaptation - Sens du détail et de la qualité - Sens de l'observation et de l'organisation - Appliquer les codes de communication interne - Porter attention à tout ce qui peut devenir formateur - S'intégrer à l'équipe - S'adapter à la variété des tâches et aux fluctuations de l'activité
Mobilité	Non renseigné

Pour postuler, envoyez votre CV et lettre de motivation par mail :

a.wodka@mdene77-mlidf.org