

Cuisinier / Cuisinière (H/F)

Description de l'offre

Poste à pourvoir mi novembre

Vous travaillerez en coupure les jeudi, vendredi, samedi dans un restaurant traditionnel qui sert des produits frais (env. 40 cvts/service).

Congé le lundi soir, mardi soir, mercredi toute la journée et le dimanche soir.

Vos missions :

Élaboration des entrées et des dessert sous la supervision du chef (très petite brigade).

Effectuer les envois pendant le service, la plonge cuisine et salle.

Vous devrez par la suite assurer le remplacement du Chef.

Poste nourri

Compétence(s) du poste

- Appréciation gustative - *indispensable*
- Cellule de refroidissement - *indispensable*
- Chaîne du froid - *indispensable*
- Conditionnement des aliments - *indispensable*
- Conditionner un produit - *indispensable*
- Conversion d'unités de mesure - *indispensable*
- Cuire des viandes, poissons ou légumes - *indispensable*
- Cuisine des spécialités régionales françaises - *indispensable*
- Cuisiner des préparations culinaires - *indispensable*
- Doser des ingrédients culinaires - *indispensable*
- Dresser des plats pour le service - *indispensable*
- Entretenir des équipements - *indispensable*
- Entretenir un outil ou matériel - *indispensable*
- Entretenir un poste de travail - *indispensable*
- Fiches techniques de cuisine - *indispensable*
- Gammes de produits alimentaires - *indispensable*
- Législation alimentaire - *indispensable*
- Mettre en marche des équipements de cuisine - *indispensable*
- Modes de conservation des produits alimentaires - *indispensable*
- Modes de cuisson des aliments - *indispensable*
- Mélanger des produits et ingrédients culinaires - *indispensable*
- Procédures de conditionnement - *indispensable*
- Procédures de cuisson sous vide - *indispensable*
- Procédures de nettoyage et de désinfection - *indispensable*
- Production culinaire - *indispensable*
- Préparer des desserts - *indispensable*
- Préparer des ustensiles de cuisine - *indispensable*
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...) - *indispensable*
- Préparer un plan de travail - *indispensable*
- Règles et consignes de sécurité - *indispensable*
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) - *indispensable*
- Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...) - *indispensable*
- Utilisation de plaques de cuisson - *indispensable*
- Éplucher des légumes et des fruits - *indispensable*
- Utilisation de four (à chaleur tournante, à air pulsé, ...)

Qualité(s) professionnelle(s)

Rigueur
Sens de l'organisation

Cuisinier / Cuisinière (H/F)**Enseigne de l'employeur**

L'AUBERGE D'ALEX
Envoyer votre CV par mail
aubergedalex74@gmail.com

Présentation de l'entreprise

Restaurant traditionnel.
Environs 40 couverts par service.
Équipe jeune et dynamique.

Détail

Lieu de travail : 74003 - ALEX
Type de contrat : Contrat à durée indéterminée
Nature d'offre :
Durée hebdomadaire de travail : 39 H00 HEBDO
Salaire indicatif : Mensuel de 1800.00 à 3000.00 Euros sur 12.00 mois
Qualification : Employé qualifié
Conditions d'exercice : Horaires normaux
Expérience : Débutant accepté - si CAP cuisine
Formation : CAP, BEP et équivalents Cuisine Souhaité Si pas d'expérience
Effectif de l'entreprise : 1 ou 2 salariés
Secteur d'activité : restauration traditionnelle

Pour postuler à cette offre

Envoyer votre CV à la personne en charge du recrutement
en postulant directement en ligne sur www.pole-emploi.fr depuis l'offre d'emploi
ou par mail à aubergedalex74@gmail.com