



DATE DE VALIDITÉ

20/05/2024

ENTREPRISE

ELIOR / Les Baumettes

TYPE DE CONTRAT

CDI

LIEU

Marseille

TÉLÉPHONE

0693333240

CHEF CUISINE H/F

DESCRIPTIF

Elior, filiale d'Elior Group, est n°1 en restauration collective en France. Depuis plus de 25 ans, nous anticipons les évolutions de notre métier, en devançant les attentes et les besoins des enfants, élèves, étudiants, travailleurs, patients et résidents... Rejoignez Elior sur son activité pénitentiaire. En tant que manager, vous êtes au coeur de la satisfaction de vos convives, en assurant la production culinaire, l'organisation de la fabrication et en animant votre équipe. Au quotidien, vous établissez les menus, dans le respect des fiches techniques et réalisez la production en respectant les procédures et en contrôlant les produits avant le service et le dressage des plats. Vous participez activement à la gestion de la cuisine (passage des commandes, réception et contrôle des matières premières et des livraisons, budget). Vous coordonnez et accompagnez les collaborateur(ice)s pour une bonne exécution de la production, tout en partageant votre savoir-faire avec pédagogie et convivialité.

PROFIL RECHERCHÉ

DIPLÔME : CAP/BAC PRO Cuisine
EXPERIENCE : 2 ans
PERMIS : Non demandé

RÉMUNÉRATION

SALAIRE BRUT : 2230 €