

DATE DE VALIDITÉ

15/04/2023

ENTREPRISE

API RESTAURATION

TYPE DE CONTRAT

CDI

LIEU

PARIS IDF/

TÉLÉPHONE

0693333240

CUISINIER RESTAURATION COLLECTIVE H/F

DESCRIPTIF

Vos missions : Participer à la production culinaire : ● Effectuer la préparation préliminaire des ingrédients (déconditionner, laver, éplucher, tailler, émincer, trancher, couper,...) ● Réaliser des préparations chaudes et froides en contrôlant leur qualité gustative et visuelle ● Conditionner les préparations en respectant les grammages indiqués par les fiches techniques existantes, le chef d'équipe ou le chef de cuisine Participer au service : ● Accueillir, renseigner et servir les convives ● Mettre en place et approvisionner le self Participer à la logistique du site : ● Réceptionner, contrôler et stocker les commandes ● Participer à la réalisation des inventaires Appliquer le plan de maîtrise sanitaire et les règles de sécurité : ● Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité (entretien du matériel et des locaux, plan de nettoyage, gestion des déchets, contrôles de températures,...) ● Appliquer les règles HACCP (conservation des aliments, vérification visuelle de la qualité, dates limites de consommation, plats témoins,...) ● Appliquer les procédures de traçabilité des denrées et de gestion des non-conformités ● Respecter les règles de sécurité, le port d'équipement de protection individuel et les protocoles d'utilisation du matériel

PROFIL RECHERCHÉ

DIPLÔME : CAP Cuisine
EXPERIENCE : Expérience significative
PERMIS : B

RÉMUNÉRATION

SALAIRE BRUT : 1900 €