



DATE DE VALIDITÉ

15/04/2023

ENTREPRISE

API RESTAURATION

TYPE DE CONTRAT

CDI

LIEU

PARIS IDF

TÉLÉPHONE

0693333240

CHEF DE CUISINE RESTAURATION COLLECTIVE H/F

DESCRIPTIF

Vos missions : Organiser et encadrer la production culinaire : ● Organiser la production culinaire, donner les consignes de production (nombre de plats de chaque type et grammage), répartir les tâches et les responsabilités ● Participer à la réalisation des préparations chaudes et froides ● S'assurer de la qualité gustative et visuelle des plats préparés par l'équipe ● Conseiller et former l'équipe de cuisine ● Gérer les relations au sein de l'équipe Superviser le service : ● Accueillir, renseigner et servir les convives ● S'assurer du bon déroulement du service et approvisionner le self Participer à la logistique du site : ● Déterminer les denrées nécessaires à la réalisation des menus ● Passer des commandes et gérer les stocks ● Réceptionner, contrôler et stocker les commandes ● Participer à la réalisation des inventaires Appliquer et faire appliquer le plan de maîtrise sanitaire et les règles de sécurité par l'équipe : ● Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (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 : BAC/BP
EXPERIENCE : Expérience significative chef de cuisine restauration collective
PERMIS : Non demandé

RÉMUNÉRATION

SALAIRE BRUT : 2800 €