



## **CUISINIER H/F**

## **DESCRIPTIF**

Vos missions sont : Préparer/ nettoyer son poste de travail et réaliser les mises en place selon les prévisions d'activité Assurer les tâches de production relatives au poste d'affectation (chaud, froid, flams, laverie), ce en collaboration avec les autres postes de la cuisine et de la salle, tout en s'organisant en fonction du flux clients Respecter les procédures de nettoyage, de préparation, et les fiches techniques (quantités, présentation, cuissons...) Réaliser les tâches d'entretien courantes : nettoyage de la cuisine et du restaurant, affichage, parking... Réceptionner, vérifier et ranger les marchandises dans les réserves adéquates (veiller à la rotation des produits).

## PROFIL RECHERCHÉ

**DIPLÔME:** Non demandé

**EXPERIENCE:** Expérience souhaitée

PERMIS: Non demandé

RÉMUNÉRATION

SALAIRE BRUT: 1996 €