

Cuisinier/ Cuisinière
LA ROQUETTE SUR SIAGNE (06550)

Offre Pôle emploi n° 118KKGT publiée le 9 août 2021

Activités principales : préparer des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective

- Réception des marchandises ;
- Production et valorisation de préparations culinaires ;
- Responsabilité de la zone chaude, PMS, entretien et nettoyage ;
- Maintenance et hygiène des locaux et matériels ;
- Responsabilité du registre viande bovine, de la traçabilité journalière ;
- Service au self le mercredi en période scolaire, service au self en l'absence d'agent ;
- Accompagnement pédagogique durant la phase de production.

Contrat à durée déterminée : 12 mois contrat tout public – 35h00 – mensuel : 1 555 € brut / 1 571 € brut / 12 mois.

PROFIL SOUHAITE

Expérience : 3 ans

Compétences : Contrôler la réception des commandes, cuire des viandes, cuisiner des plats pour les enfants, cuisiner des plats pour des personnes âgées, production culinaire,

Qualités professionnelles : capacité d'adaptation, sens de l'organisation, travail en équipe.

Formation : CAP BEP cuisine

INFORMATION COMPLEMENTAIRE

Qualification : employé qualifié

Secteur d'activité : Administration publique générale

ENTREPRISE

Mairie

Administration publique générale (50 à 99 salariés)

Par courrier électronique : rh@laroquettesursiagne.com