

## OFFRE D'EMPLOI

<b>Intitulé du poste à pourvoir</b>	<b>AGENT DE RESTAURATION EN CUISINE COLLECTIVE</b>
Poste à pourvoir pour le	15/09/2020
Missions	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborer les préparations culinaires en respectant les process de fabrication et les régimes alimentaires</li> <li>- Assurer le déboitage/désensachage des matières premières</li> <li>- Assurer la traçabilité des différentes opérations</li> <li>- Réaliser la vaisselle</li> <li>- Réaliser l'entretien des équipements et des locaux</li> <li>- Respecter la méthode HACCP</li> </ul>
Qualités attendues	Ponctualité, organisation, rigueur, esprit d'équipe
Taux d'activité / temps de travail	Temps plein – 35 heures par semaine Horaires : 6h30-14h30 ou 7h30-15h30 avec 30 mn de pause déjeuner du lundi au dimanche
Type de contrat	CDD – remplacement arrêt maladie
Rémunération brute	1729 €
Diplôme	CAP/BP en restauration