

OFFRE D'EMPLOI

Intitulé du poste à pourvoir	AGENT DE RESTAURATION EN CUISINE COLLECTIVE
Poste à pourvoir pour le	Dès que possible
Missions	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborer les préparations culinaires en respectant les process de fabrication et les régimes alimentaires - Assurer le déboitage/désensachage des matières premières - Assurer la traçabilité des différentes opérations - Réaliser la vaisselle - Réaliser l'entretien des équipements et des locaux - Respecter la méthode HACCP
Qualités attendues	Ponctualité, organisation, rigueur, esprit d'équipe
Taux d'activité / temps de travail	Temps plein – 35 heures par semaine Horaires : 6h30-14h30 ou 13h-20h30 avec 30 mn de pause repas du lundi au dimanche
Type de contrat	CDD 1 mois renouvelable – remplacement arrêt maladie
Rémunération brute	1956 €
Diplôme	CAP/BP en restauration ou expérience souhaitée en cuisine