

NUMERO DE L'OFFRE : D040909

INTITULE DU POSTE	Cuisinier (H/F)
NOMBRE DE POSTE	1
DETAIL DE L'OFFRE	<p>Activités principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits - Préparation des entrées froides et chaudes - Elaboration et mise en place des desserts - Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher,...) - Doser et mélanger les produits et ingrédients culinaires <p>Activités secondaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser le tri des déchets - Assurer le service et la plonge - Contrôler les marchandises et les stocker en chambre froide, en réserve,... - Vérifier le bon état du matériel, informer sa hiérarchie de tout dysfonctionnement - Cuire ou réchauffer les viandes, poissons, légumes,... - Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine - Contrôler l'application des règles d'hygiène alimentaire
LIEU DE TRAVAIL	PITHIVIERS
DATE DE DEBUT	01/09/2021
PROFIL	<ul style="list-style-type: none"> - CAP cuisinier et expérience dans la restauration collective - Débutant accepté - Méthode HACCP, Plan de Nettoyage et de Désinfection
DUREE DE TRAVAIL ET HORAIRE	<p>CDD 5 mois 35h hebdomadaire 6H30 – 15H</p>
PROCEDURE DE RECRUTEMENT (DATE DE CLOTURE)	<p>Transmettre votre candidature à La Mission Locale :1 Centre Madeleine Rolland 45300 Pithiviers 02.38.30.78.06 // Service.entreprises.mlp@gmail.com</p> <p>Attention : l'offre peut être clôturée avant la date prévue</p>