

▶ ENTREPRISE

Nom : **CAMPANILE**

Contact : **Monsieur Thierry BERNARD**

Coordonnées : Tél : 01 64 66 62 62 / Mail : manager.bussystgeorges@campanile.fr

▶ POSTE A POURVOIR

Fonction : **CHEF DE PARTIE « Confirmé » hf Poste à pouvoir de suite**

Type de contrat : **CDI temps complet**

Durée :

Lieu de travail : **Bussy Saint-Georges**

Durée hebdomadaire : **Temps complet 39 h**

Horaires : **Horaires de travail en continus**

Permis :

Descriptif du poste :

Responsable de la prestation culinaire, vous assurez la mise en place de notre concept de restauration auprès de la clientèle. Vous intégrez une équipe et travaillez sous l'égide d'un chef de cuisine. Vous bénéficiez d'un parcours de formation interne afin, de vous approprier les référentiels et incontournables de la marque Campanile.

Vous êtes chargé(e) de la mise en place et de la préparation des buffets suivants les normes et procès de la marque. Vous assurez la mise en place et la préparation du poste cuisine chaude.

Vous réalisez les préparations culinaires, selon les normes et les exigences de l'enseigne. Vous assurez le suivi des stocks et veillez au renouvellement des produits.

Vous êtes garant du respect des normes HACCP et réalisez le nettoyage et l'entretien du matériel et des locaux.

Observations :

Formation Restauration – Niveau CAP – BEP

Expérience similaire réussie minium 2 ans dans un même poste.

Salaire 1850€ Brut X 12 mois

Mutuelle entreprise obligatoire avec prise en charge de l'employeur à 60%

Remboursement Pass Navigo à 100% ou participation aux frais de déplacement (selon conditions)

Participation entreprise

Prime d'habillage

POUR TOUT RENSEIGNEMENT, CONTACTER LE SERVICE EMPLOI AU : 01 64 66 59 03