

▶ ENTREPRISENom : **Radisson Blu at Disneyland Paris**Contact : **Mme RYABININA Inna**Coordonnées : **01.60.43.64.33****▶ POSTE A POURVOIR**Fonction : **Apprenti(e) en cuisine (H/F)**Type de contrat : **Alternance**Durée : **1 ou 2 an(s)**Lieu de travail : **Magny-Le-Hongre**Durée hebdomadaire : **39H**

Horaires :

Permis : **B**

Descriptif du poste :

Dans le cadre de vos fonctions d'Apprenti(e) en Cuisine, vous serez notamment chargé(e) d'assurer les missions suivantes:

- Assurer la mise en place et la préparation des mets
- Elaborer les préparations culinaires, en collaboration avec le Chef de partie
- Participer au contrôle et effectuer la mise en place et le nettoyage du matériel de sa partie
- Veiller à la propreté des espaces de travail et de stockage, dans le respect des normes HACCP
- Veiller au respect des consignes de sécurité dans l'utilisation des matériels à disposition

Observations :

PRÉSENTATION DE LA SOCIÉTÉ

Idéalement situé en plein coeur du golf et à quelques minutes des parcs Disney, **l'Hôtel Radisson BLU at Disneyland Paris** est un hôtel 4* de 250 chambres et suites dans un style design et contemporain. Ses deux restaurants, son bar ainsi que son centre de remise en forme en font un lieu de luxe et de détente idéal. Ses 27 salles de séminaires lui permettent d'accueillir une clientèle Business et sa proximité avec les parcs Disney est un réel atout pour la clientèle loisirs.

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