

▶ ENTREPRISE

Nom : RESTAURANT BURGER VILLAGES NATURE
Contact : Monsieur Erick SEILLIER Directeur d'exploitation du restaurant BURGER Villages Nature Paris
Coordonnées : 06 15 36 26 80 // erik@vins-et-idees.com

▶ POSTE A POURVOIR

Fonction : CHEF DE CUISINE et toute SON EQUIPE (commis,etc)
Type de contrat : CDI
Durée : 39h
Lieu de travail : Villages Nature à Villeneuve-le-Comte
Durée hebdomadaire :
Horaires :
Permis : Permis B souhaitable

Descriptif du poste :

Sous la responsabilité du Directeur d'exploitation, vous serez en charge de la cuisine du Restaurant Burger capable d'effectuer toutes tâches nécessaires au fonctionnement de la cuisine.

Production de la nourriture froide et chaude selon la carte imposée / Envoi dans les temps de commandes de la salle/ Respect des recettes et fiches techniques/Maintien de l'ordre, de la propreté et du bon fonctionnement de la cuisine/Gestion des stocks de nourriture/Relation avec les fournisseurs/Planification du temps de travail/Respect des normes HACCP.

Doté d'un fort esprit d'équipe, vous avez un excellent relationnel client (accueil, service).

Votre priorité est de faire passer un bon moment à vos interlocuteurs.

Observations :**Compétence liées au poste :**

Ouverture du restaurant, respect des normes HACCP, suivi de fiches techniques, gestion et contrôle des stocks.

Organisation/ Rigueur/ Esprit d'équipe/Enthousiasme/ Honnête et droit/ Fort intérêt pour les produits du terroir français et de la cuisine en général.

Expérience : 5 ans minimum avec une expérience de Chef confirmée, formation CAP-BEP cuisine a minima ;

Salaire indicatif : à débattre - Mutuelle : Swiss Life – Qualification : Cadre

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