

Un second de cuisine H/F



CDD Saisonnier du 11 décembre 2017 au 15 avril 2018
(Prolongation possible jusqu'au 30/04/2018)

Poste nourri avec logement mis à disposition
42h/semaine soit 182 h/mois

MISSIONS PRINCIPALE

- Assister son supérieur hiérarchique dans toutes ses missions;
- Suivre et contrôler la mise en place du service et le bon déroulement de celui-ci;
- Enregistrer les commandes des clients et les préparer;
- Effectuer le stockage et le rangement des marchandises en réserve et mettre en place les produits destinés à la vente;
- Contrôler les bons de livraisons et signaler les anomalies;
- Contrôler l'état et la conservation des produits périssables et retirer les produits impropres à la vente ;
- Suivre l'état des stocks et identifier les besoins en approvisionnement, établir une pré-commande;
- Faire attention à la gestion de la marchandise, surveiller la quantité des produits. Respecter les coûts;
- Proposer les suggestions du jour en respectant la rentabilité du produit ;
- Dresser les plats pour la vente : Présentation-dressage-finition des assiettes;
- Effectuer l'entretien, le nettoyage du poste de travail, des ustensiles et des équipements de la cuisine;
- Veiller au respect des règles d'hygiène HACCP;
- Remplir quotidiennement les feuilles de relevé de température, chambre froide, armoire positive/négative et signaler toutes anomalies
- Lors de la mise en cellule des produits sortant de cuisson, contrôler la température.

QUALITES NECESSAIRES

- Excellent cuisinier, doté d'une connaissance parfaite de tous les métiers de la brigade
- Méthodique et discipliné
- Bon gestionnaire
- Manager
- Bonne connaissance des normes d'hygiène
- Doté d'une très bonne condition physique

Adresser CV, lettre de motivation et prétentions salariales à :
M. Bruno CLEMENT - Directeur général
1650@lessaisies.com ou 06 62 14 15 83