
*Vous souhaitez intégrer une Entreprise familiale à taille humaine dans laquelle vous allez pouvoir conjuguer votre vie professionnelle avec vos passions, et qui saura reconnaître vos qualités et vous accompagner pour progresser ? Ne cherchez plus, nous avons le poste qu'il vous faut ! Rejoignez-nous, pour vivre une belle aventure... **Les p'tits plats de Clémence** ouvrira au cours du premier trimestre 2022 sa cuisine centrale ainsi qu'une légumerie (**la légumerie d'Antonin**) dédiée au portage de repas à domicile. A cette occasion, **nous recrutons** :*

- UN CUISINIER H/F -

Description

Au sein de la cuisine centrale, le cuisinier :

- Réalise les préparations culinaires chaudes et froides dans le respect de la législation en vigueur notamment en matière d'hygiène alimentaire, d'HACCP, de Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Adapte la production en fonction des demandes d'alimentations adaptées (régimes, allergènes...).
- Garantit l'élaboration des plats dans le respect des normes d'hygiène et de qualité.
- Capacité à travailler en équipe et doté d'un bon relationnel.
- Applique les procédures d'entretien, de nettoyage des locaux et des matériels de production en vigueur dans le Plan de Maîtrise Sanitaire.

Profil

- CAP / BEP Cuisine, Bac pro.
- Maîtrise de la méthode HACCP et de la législation.
- Capacité d'organisation, de rigueur, d'autonomie et de disponibilité.

Date d'embauche prévue : janvier 2022

Type de contrat : CDI

Type de temps de travail : temps plein

Nombre d'heures hebdomadaire : 35h

Temps de travail : du lundi au vendredi

Rémunération : à définir

Merci d'adresser votre CV ainsi que votre lettre de motivation par mail à : contact@lesrepasgourmands.fr

