
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 EMPLOYE DE RESTAURATION H/F -

Description

Au sein de la cuisine centrale, l'employé de restauration :

- Prépare et réalise les préparations froides (hors d'œuvre, fromages, desserts ...) dans le respect de la législation en vigueur notamment en matière d'hygiène alimentaire, d'HACCP, de Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Accomplit les différentes opérations de légumerie.
- Réalise les opérations de déconditionnement, décartonnage, déboitage des matières premières.
- Procède au conditionnement des différentes composantes des repas.
- Applique les procédures d'entretien, de nettoyage des locaux et des matériels de production en vigueur dans le Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Capacité à travailler en équipe et doté d'un bon relationnel.

Profil

- CAP d'agent polyvalent de restauration. et/ou équivalent d'expérience supérieur à 2 ans.
- 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 : 1560.00 €

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

