

Chef de cuisine (H/F)

Description et missions

- Mettre en œuvre et superviser la production culinaire (élaboration des menus, préparation et dressage des plats, commandes de produits...) selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires, la charte qualité de l'établissement et les impératifs budgétaires ?
- Contrôler et coordonner les activités d'une brigade.
- Possibilité de créer des recettes culinaires.

Critères d'embauche

- La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazards Analysis Critical Control Point – HACCP) est exigée :
- La maîtrise de l'outil informatique (logiciel de gestion de stock...) est requise
- Elaborer les menus, les cartes et définir les tarifs des plats.
- Etablir le planning du personnel de la cuisine selon les commandes, l'état d'avancement des préparations
- Superviser la préparation des aliments, contrôler/effectuer le dressage/l'assemblage des plats
- Contrôler le respect des procédures de travail et des règles d'hygiène et de sécurité
- Sélectionner des fournisseurs/prestataires, négocier les conditions du contrat et contrôler la réalisation de l'intervention, des produits,...
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes.
- Cet emploi/métier est accessible avec un CAP/BEP à Bac+2 (BTS) en cuisine ou production culinaire, arts culinaires, art de la table et du service. Expérience dans des emplois équivalents exigée.

Les plus

- PSC1 (AFPS) ou SST souhaité.
- Dynamisme et réactivité
- Appliqué, méthodique

Profil

- Cet emploi/métier est accessible avec un CAP/BEP à Bac+2 (BTS) en cuisine ou production culinaire, arts culinaires, art de la table et du service.
- Expérience dans des emplois équivalents exigée.

Détail de l'offre

- CDD d'usage de 2 mois
- Mise à disposition d'un logement possible
- Travail en horaires décalés. L'activité peut s'exercer en horaires fractionnés, en soirée, les week-ends, les jours fériés et être soumise à des pics d'activité (coup de feu).
- 39 heures hebdo – temps de travail modulé sur 6 jours
- Convention collective nationale de l'animation – CCNA 1518
- Salaire indicatif brut : Non communiqué - selon expérience et qualification

Rapprochez-vous du Bureau de l'Emploi pour les informations complémentaires

04 42 65 65 03

PEmploi@mairie-fuveau.com