

Second de Cuisine (H/F) H/F

59 - NEUVILLE EN FERRAIN -  Localiser avec Mappy

Actualisé le 04 mai 2018 - offre n° 070WRSH

Dans votre métier, vous faites équipe avec le Chef

Vous réalisez des préparations culinaires

Vous organisez les postes de travail, vous donnez des consignes aux commis

Vous dressez et distribuez au rythme de la salle

Vous garantissez la propreté et l'entretien de l'équipement de la cuisine selon les règles d'hygiène et de sécurité.


En l'absence du chef, vous prenez la responsabilité de la cuisine par délégation:


Vous supervisez les techniques de fabrication et le respect des recettes


En relation avec le responsable de salle vous adaptez le service au flux des clients.

Vous veillez et contrôlez la bonne application des consignes d'hygiène et de sécurité

Vous savez contrôler l'approvisionnement et le stockage des produits.

 Contrat à durée indéterminée
Contrat travail

 35H Horaires normaux

 Salaire : 1667€ à 2500€

PROFIL SOUHAITÉ

Expérience

3 ans - Disponibilités 1 week-end /3

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Secteur d'activité : Autres activités récréatives et de loisirs
- Candidatures en cours : 1

ENTREPRISE

JD RESTAURATION

Répondre à cette offre

Via le formulaire de « télécandidature » en ligne.

L'entreprise a confié à Pôle emploi la préselection des candidats.

- Vous êtes informé par un conseiller des suites données à votre candidature (via SMS ou message vocal).
- Vous pouvez suivre en temps réel votre candidature dans votre espace personnel.