**Une image contenant texte, tableau blanc

Description générée automatiquement**

**Recherche Cuisinier**

**Votre profil**

Homme ou femme, vous êtes sérieux, organisé, honnête et courageux ; nous demandons en outre les aptitudes suivantes :

* une connaissance des normes HACCP
* Une expérience minimum en cuisine

**Votre fonction**

Doté de ce profil, vous assisterez le Sous-Chef et le Chef de Partie, en

* vous occupant des mises en place, des préparations et de la disposition des mets
* préparant et envoyant les banquets
* débarrassant et assurant la conservation hygiénique des denrées alimentaires après le service
* Assurer les petits déjeuners 2 à 3 jours par semaine.
* assurant l’ordre et la propreté dans la cuisine

**Vos horaires**

* vos horaires (38h/semaine) et vos jours de congés seront varié
* 3 WE de petits déjeuners par mois et les autres jours seront prestés en banquet en journée
* Horaires continus et pas de service coupé

**Votre date d’engagement**

* à définir avec vous suivant votre disponibilité

**Enfin, voici ce que nous vous offrons**

* un contrat à durée déterminée suivi d’un contrat à indéterminée
* un « package » salarial attrayant composé
  + de frais de transport en commun remboursé à 100%
  + de congés payés
  + d’un 13ème mois
  + d’un plan de pension
  + d’une assurance hospitalisation
  + d’éco-chèques
* une ambiance et des conditions de travail conviviales, familiales et sympathiques (fête du personnel, incentives,…)
* la possibilité d’évoluer dans l’entreprise grâce à des formations et des expériences