Agent de Restauration, Cuisinier

Dès que possible

Contrat à Durée Déterminé 35h/sem

Description du poste

Réalisation des préparations culinaires chaudes et froides dans le respect de la législation en vigueur, notamment en matière d'hygiène alimentaire, d'HACCP, de plan de maitrise sanitaire, de textures modifiées et d'alimentation adaptées (régimes) Nettoyer et désinfecter des locaux et des matériels de production Travailler 1 week-end sur 3 et jours fériés Horaires de travail, variants suivant la rotation au poste soit 7 h 30 - 15 h 30, soit 12 h 00 19 h 30 Travailler en équipe pour la préparation des repas chauds et froids avec l'aide du chef de cuisine et du second.

Missions

Réalisation des traitements préliminaires des produits (lavage, déboitage etc..) Elaboration des préparations culinaires chaudes et froides à partir des consignes et fiches de recettes, des règles d'hygiène et des contraintes de fonctionnement. Contrôle des conditions de fabrication (températures, temps, refroidissement..) Isolement des lots non conformes aux consignes de préparation et aux règles d'hygiène.

Établissement

FH - Le Val

10 Chemin de la Grippe

Mortagne-au-Perche (61400)

Association : ASPEC

Horaires

Les informations ne sont pas renseignées.

Lieu de mission

10 CHEMIN DE LA GRIPPE61400 Mortagne-au-PercheVeuillez sélectionner une région, une état ou une province.