

Chef de cuisine F/H



Votre formation

- CAP Cuisine + expérience
- Brevet professionnel Cuisine + expérience
- Bac pro Restauration + expérience
- BTS Hôtellerie-restauration

Vos qualités

- Vous êtes passionné par la cuisine.
- Vous êtes créatif et disponible.
- Vous témoignez d'un esprit d'initiative.
- Vous avez le sens des responsabilités, de l'organisation et de la gestion.
- Vous êtes pédagogue et animateur de l'équipe.

Vos missions

- Vous concevez les cartes et les menus.
- Vous êtes responsable des achats et des stocks.
- Vous supervisez et gérez l'ensemble des dépenses liées au bon fonctionnement de la cuisine.
- Vous intégrez, formez, encadrez et animez l'équipe de cuisine.
- Vous contrôlez la réalisation, la qualité et l'envoi des plats, dans la conformité des fiches techniques.
- Vous garantissez le respect des règles d'hygiène.

Vos perspectives d'évolution

- Adjoint de direction
- Directeur de restaurant
- Acheteur
- Responsable Marketing produits

Convivialité Créativité Responsabilité Évolution



Chef de partie F/H



Votre formation

- CAP Cuisine + expérience
- Brevet professionnel Cuisine
- Bac pro Restauration
- BTS Hôtellerie-restauration

Vos missions

- Vous êtes responsable du contrôle et du rangement des marchandises de votre partie.
- Vous fabriquez, dressez, envoyez les plats relevant de votre partie : poissons, viandes, sauces, entremets.
- Vous organisez et contrôlez le travail des commis et apprentis.
- Vous respectez les règles d'hygiène et de sécurité.
- Vous veillez à offrir au client des produits de qualité.

Vos qualités

- Vous êtes rapide, organisé et efficace.
- Vous êtes passionné par la cuisine.
- Vous avez l'esprit de service.
- Vous savez transmettre votre savoir-faire.
- Vous connaissez les règles d'hygiène.
- Vous avez la capacité de travailler en équipe.
- Vous êtes rigoureux et méthodique.

Vos perspectives d'évolution

- Second de cuisine
- Chef de cuisine

Convivialité Créativité Responsabilité Évolution



Commis de cuisine Cuisinier F/H



Votre formation

- CAP Cuisine
- Certificat de qualification professionnelle Cuisine
- BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie dominante Production culinaire
- Bac pro Restauration

Vos missions

- Vous participez au contrôle et au stockage des marchandises lors de la livraison.
- Vous effectuez la mise en place nécessaire à la réalisation des plats.
- Vous respectez les fiches techniques dans la bonne exécution des préparations culinaires.
- Vous participez à l'envoi des plats dans le délai souhaité par le client.
- Vous veillez à l'entretien de la cuisine et du matériel.
- Vous respectez scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité.

Vos qualités

- Vous avez la passion pour la cuisine.
- Vous avez le goût du travail en équipe.
- Vous êtes rigoureux, méthodique, efficace, adroit et organisé.
- Vous avez le sens du détail et de la qualité.

Vos perspectives d'évolution

- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef de cuisine

Convivialité Créativité Responsabilité Évolution



Écailler F/H



Votre formation

- CAP Cuisine
- CAP Restaurant

Vos missions

- Vous réceptionnez les fruits de mer, les contrôlez et gérez le stock.
- Vous assurez la fraîcheur et la qualité du produit.
- Vous présentez et entretenez le banc d'huîtres et de fruits de mer.
- Vous élaborez les plateaux de fruits de mer à la commande.
- Vous respectez les règles d'hygiène et de sécurité.
- Vous conseillez les clients.

Vos qualités

- Vous êtes rapide et efficace.
- Vous aimez le travail au grand air.
- Vous aimez le contact client.

Vos perspectives d'évolution

- Chef de rang
- Chef écailler

Convivialité Créativité Responsabilité Évolution



Économe F/H



Votre formation

- Bac pro Restauration
- BTS Hôtellerie-restauration

Vos missions

- Vous effectuez, sous la responsabilité des différents chefs de service, les commandes des marchandises.
- Vous réceptionnez et contrôlez la qualité des marchandises à la livraison.
- Vous veillez à la bonne conservation des marchandises et à la rotation des stocks, dans le respect des règles d'hygiène.
- Vous distribuez les marchandises aux services demandeurs.
- Vous réalisez les inventaires régulièrement.

Vos qualités

- Vous êtes méthodique, rigoureux et ordonné.
- Vous témoignez d'une capacité de gestion.
- Vous avez le sens de l'organisation et la capacité d'anticipation.
- Vous êtes intègre et autonome.

Vos perspectives d'évolution

- Acheteur

Convivialité Créativité Responsabilité Évolution



Employé de restauration secteur Cuisine F/H



Votre formation

- CAP Agent polyvalent de restauration
- Certificat de qualification professionnelle Agent de restauration, Employé technique de restauration, Employé qualifié de restauration
- CAP Assistant technique en milieu familial et collectif
- CAP Cuisine
- CAP Restaurant
- BEP Bioservices

Vos missions

- Vous préparez et dressez les plats froids (hors-d'œuvre, salades, desserts...) ou chauds (plats cuisinés), en vous conformant aux procédures de fabrication.
- Vous participez à l'approvisionnement des buffets, au service et conseillez les clients en appliquant les standards de qualité.

- Vous participez au nettoyage et à l'entretien des locaux, du matériel en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

Vos qualités

- Vous avez le goût de la cuisine et de la mise en valeur des plats.
- Vous aimez le contact avec les clients, vendre et faire plaisir.
- Vous aimez travailler en équipe.
- Vous faites preuve d'initiative et d'autonomie.
- Vous savez vous adapter à différentes situations.
- Vous êtes responsable et motivé.

Vos perspectives d'évolution

- Employé de restauration secteur Service
- Tuteur
- Animateur de service
- Adjoint de direction, directeur de restaurant

Convivialité Créativité Responsabilité Évolution



Pâtissier F/H



Votre formation

- CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur
- BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie dominante Production culinaire + mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- Brevet de maîtrise Pâtisserie

Vos missions

- Vous concevez et élaborez les desserts de la carte en collaboration avec le chef de cuisine.
- Vous participez au contrôle et au stockage des marchandises lors de la livraison.
- Vous réalisez la préparation des pâtes salées, sucrées, des pâtisseries et entremets et autres desserts de la carte.
- Vous maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité.

Vos qualités

- Vous êtes passionné par la pâtisserie.
- Vous êtes organisé et soigneux.
- Vous savez être créatif et rigoureux.
- Vous avez le goût de la décoration.
- Vous aimez le travail en équipe.

Vos perspectives d'évolution

- Chef de partie
- Chef pâtissier

Convivialité Créativité Responsabilité Évolution



Pizzaïolo F/H



Votre formation

- CAP Cuisine + expérience professionnelle

Vos missions

- Vous êtes responsable du poste pizza.
- Vous fabriquez et envoyez les pizzas.
- Vous êtes le garant du contrôle qualité et hygiène de votre poste.
- Vous conseillez et animez la relation client au poste pizza.

Vos qualités

- Vous êtes rigoureux.
- Vous avez le sens des responsabilités et du contact client.
- Vous connaissez les règles d'hygiène et de sécurité.
- Vous avez le goût du travail en équipe.
- Vous avez l'esprit de service.

Vos perspectives d'évolution

- Responsable pizzaïolo
- Responsable de salle, adjoint de direction

Convivialité Créativité Responsabilité Évolution

