

CHEF CUISINIER / CHEFFE CUISINIÈRE

CDI temps plein

Entreprise : RESTAURANT LE FREESBEA

Date de démarrage du poste : dès que possible

Missions principales et tâches spécifiques :

Le restaurant le Freesbea recherche un chef cuisinier ou cheffe cuisinière en CDI à temps plein.

Vos missions :

- Vous serez en charge de la cuisine au sein de ce restaurant: cuisine traditionnelle, et ponctuellement spécialités orientales et italiennes.
- Veiller au respect des procédures de travail
- Contrôler l'application de procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE)
- Dresser des plats pour le service
- Superviser la préparation des aliments
- Contrôler le dressage des plats

Pré requis nécessaires :

Expérience de 2 ans minimum

CAP ou BEP

Rémunération :

Horaires de travail : Service midi et soir, avec coupure. Restaurant ouvert 7j/7
39h/semaine

Travail le week-end

Lieu de travail : Cannes la Bocca

Merci de faire parvenir vos CV à :
Mme CALAIS
scalais@pliecannespaysdelerins.com

Date de l'offre : 11/04/2022

