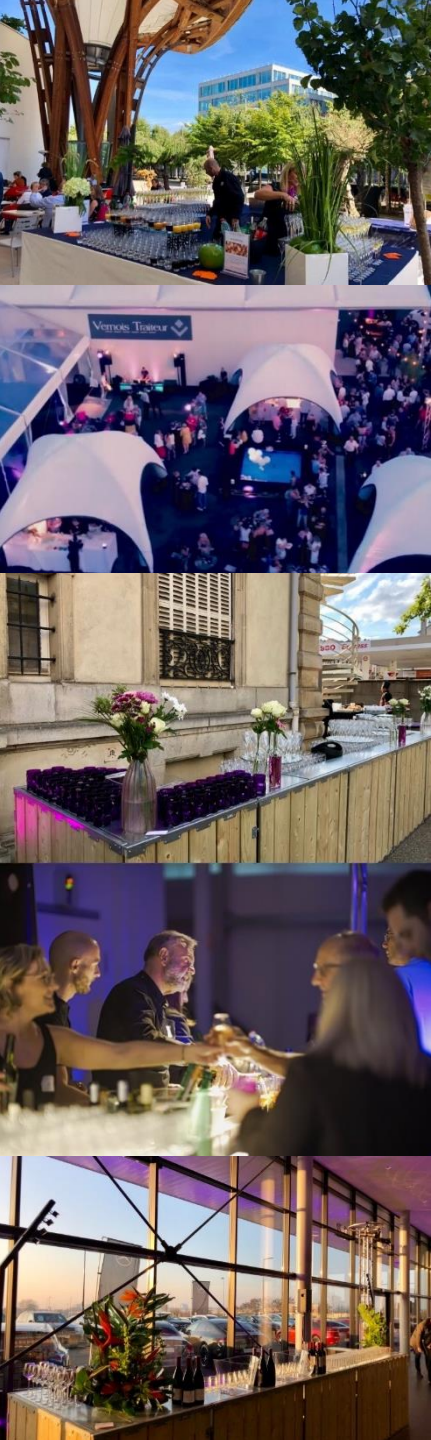


Vernois Traiteur


le goût du bonheur

Entreprise familiale et de proximité

Offre de Poste Second de Cuisine (H/F)



 32, rue Nationale, 57420 VERNY

 03 87 52 41 42

 contact@vernois-traiteur.com

 www.vernois-traiteur.com

  VernoisTraiteur

Depuis plus de 32 ans, Vernois Traiteur met son savoir-faire au service des entreprises et des collectivités sur l'ensemble de la Lorraine et au-delà.

Notre équipe de 30 collaborateurs donne le meilleur chaque jour pour ravir vos plus beaux événements.

Goût, réactivité et renouvellement



Aujourd'hui Vernois Traiteur est l'un des leaders de son marché dans sa région, pour cela : notre équipe d'une trentaine de collaborateurs, qui ne cesse de se développer, donne le meilleur chaque jour pour satisfaire les plus beaux événements de nos clients.

Entreprise familiale, notre priorité est l'amélioration continue dans une logique de développement durable et de partage.




Vernois Traiteur
le goût du bonheur

Descriptif de L'emploi

Pour notre marque de restauration collective Gourm'Écolier
Sous la responsabilité du chef de cuisine, élaborer et distribuer les repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective dans une logique qualitative.

 32, rue Nationale, 57420 VERNY

 03 87 52 41 42

 contact@vernois-traiteur.com

 www.vernois-traiteur.com

  VernoisTraiteur

Missions Principales

- ❖ Elaborer les plats en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire
- ❖ Seconder et remplacer le chef de cuisine en cas d'absence temporaire
- ❖ Participer à la mise en place et à la distribution des plats
- ❖ Participer à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels
- ❖ Participer si requis à la gestion du magasin alimentaire
- ❖ Elaborer les nouvelles techniques et recettes



Savoir - Savoir-Faire

- ❖ Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson
- ❖ Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
- ❖ Connaître les recettes de base en cuisine et le fonctionnement des matériels
- ❖ Connaître, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien...)
- ❖ Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
- ❖ Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux



Aptitudes

- ◆ Etre organisé, rigoureux et méthodique
- ◆ Etre autonome dans son travail et avoir le sens du travail en équipe
- ◆ Etre réactif, ponctuel et avoir le sens du contact

Type de Contrat

- ◆ Contrat de travail à durée indéterminée
- ◆ Employé(e) qualifié(e)
- ◆ Temps plein, horaires annualisés, horaires continus, planning selon les événements
- ◆ Rémunération attractive, prime d'intéressement, plan d'épargne retraite, pointeuse



Poste à Pourvoir de Suite

Vous vous reconnaissez dans ce profil, vous avez envie de vous lancer dans une nouvelle aventure ?

Transmettez-nous au plus vite votre candidature par mail sur :
thomas.bouhelier@vernois-traiteur.com



Laboratoires



📍 32, rue Nationale, 57420 VERNY

☎ 03 87 52 41 42

✉ contact@vernois-traiteur.com

🌐 www.vernois-traiteur.com

📘 📷 VernoisTraiteur