

CUISINIER (H/F)

La Fondation Jean Moulin, organisme privé à but non lucratif, chargée de l'action sociale pour le ministère de l'Intérieur recherche pour ses restaurants situés à Paris et proche banlieue,

CUISINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE

Postes basés à Paris et région parisienne Postes en CDI - Temps complet –
A pourvoir rapidement

Vos principales missions :

Rattaché à la direction du restaurant, vous veillez et participez à la production culinaire, dans un climat social serein pour garantir l'atteinte des objectifs de gestion et la satisfaction des convives. Vous êtes passionné par la gastronomie.

Production culinaire

- Participer à la production culinaire (préparations froides et chaudes)
- Participer à la distribution des plats chauds Qualité, hygiène et sécurité
- Appliquer et faire respecter les règles d'hygiène alimentaire et les procédures HACCP.
- Veiller au respect des fiches techniques et des standards de production.

Organisation et accompagnement

- Veiller au respect des délais de production et à la bonne organisation du service
- Participer au maintien de la propreté des locaux et du matériel.

Profil

Maîtrise de l'HACCP et rigueur en matière d'hygiène,
Bonne technique culinaire de base et capacité à travailler en équipe.
Excellent relationnel avec les convives.

Diplôme en cuisine : CAP/BEP exigé

Expérience significative en restauration collective et possibilité d'apporter créativité et idées afin d'accompagner ensemble le développement de nos prestations au service de nos clients et nos consommateurs.

Avantages Rémunération : 1867,02€ / 1936,62 € bruts mensuels selon expérience + avantage repas + prime d'assiduité mensuelle + prime de 13eme mois + mutuelle entreprise.

Horaires : 38 heures hebdomadaires 7h30 -15h06 du lundi au vendredi + RTT

Profil :

Rigueur et sens de l'organisation.

Sens de l'encadrement.

Capacité à travailler en équipe.

Excellent relationnel avec les convives.

Maîtrise de l'HACCP et rigueur en matière d'hygiène.

Maîtrise des techniques culinaires de base et adepte des produits fait maison à base de produits frais. Connaissance de l'informatique exigé. Diplôme en cuisine : CAP/BEP exigé.

Expérience en restauration collective.