

EMPLOYE POLYCOMPETENT DE RESTAURATION (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,

EMPLOYE POLYCOMPETENT DE RESTAURATION 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

- Réaliser les préparations froides dans le respect des fiches techniques, la mise en place et la présentation en vitrine
- Participer à la préparation des fruits et légumes bruts (réception, traitement et mise en bacs des fruits et légumes traités)
- Participer à l'activité du self : mise en place de la salle, tenue de caisse, contrôle du ravitaillement des zones de distributions froide, participation au service des préparations chaudes...
- Participation à la tenue du kiosque
- Participation aux tâches de nettoyage Qualité, hygiène et sécurité
- Appliquer et 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€ / 1906,17 € 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