

CUISINIER (H/F)

26 - PONT DE BARRET (26160)

Nous recherchons un Cuisinier H/F qualifié pour rejoindre notre équipe de la Trattoria del Ponte.

Etant deux en cuisine, votre rôle sera de faire les préparations avant le service, la mise en place des posts de travail, tout en assurant un service rapide et de qualité. Vous assisterez le pizzaiolo, avec un post en sortie de four, mais aussi la confection des pâtes, des salades, et des desserts.

Vous participerez activement à la gestion quotidienne de la cuisine, en respectant strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

PROFIL

Le candidat idéal est motivé, rigoureux et doté d'une véritable expérience en cuisine. Vous maîtrisez les techniques culinaires, le maniement des équipements, ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Vous êtes capable de travailler rapidement tout en maintenant une attention méticuleuse aux détails. La capacité à travailler en équipe dans un environnement dynamique est essentielle.

- * Expérience préalable en restauration
- * Connaissance des techniques culinaires et des règles d'hygiène alimentaire
- * Bonne gestion du temps pour respecter les délais lors du service
- * Capacité à suivre scrupuleusement les recettes et consignes
- * Sens du service client, avec une attitude positive et proactive
- * Flexibilité pour travailler les soirs, y compris les weekends et jours fériés

Rejoignez notre équipe pour mettre votre talent culinaire au service d'une Trattoria ! Nous valorisons chaque membre en offrant un environnement stimulant. Soyez prêt à être formé à l'univers de la Pizza, il y a bon nombre de choses à apprendre :)

POSSIBILITÉ D'ÉVOLUTION DE CONTRAT

