

SECOND TRAITEUR CUISINE H/F

POSTE

RÉFÉRENCE : BOU-23497

DATE : 12/03/2021

LIEU DE TRAVAIL : BOULOGNE-SUR-MER

NB DE POSTES : 1

DESCRIPTIF : Au sein d'un point de vente où sont proposés des produits frais de poissonnerie, une gamme traiteur et un comptoir de dégustation,

Vous assistez le chef de cuisine dans la réalisation des recettes traiteurs à base de produits de la mer (poissons, crustacés et coquillages) dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire. Vous aidez à élaborer les recettes, les gammes de produits et leurs fiches techniques.

Vous présentez et mettez en valeur le produit de manière attractive dans les conditionnements adaptés à sa nature, sa conservation et à son utilisation.

Vous utiliserez et réaliserez le paramétrage (la programmation des recettes), de nouveaux équipements de fabrication qui seront mis à votre disposition. (Formation interne assurée)

Vous serez également en lien avec l'équipe de vente afin de définir les besoins des clients et faire évoluer l'offre de produits.

CONTRAT DE TRAVAIL

TYPE(S) DE CONTRAT : CDD (6 MOIS)

DUREE HEBDO DE TEMPS DE TRAVAIL : Temps plein 35 h (du lundi au samedi)

DATE DE DÉMARRAGE : AVRIL 2021

RÉMUNÉRATION : 1850€ brut mensuel (convention poissonnerie/traiteur)

DÉPLACEMENTS PRÉVUS : Oui

PROFIL

FORMATION :

BP Traiteur, Cuisinier

COMPÉTENCES :

organisation, autonomie, appétence pour les produits de la mer,

EXPERIENCE : souhaitée minimum 2 ans sur le même poste

PERMIS DE CONDUIRE : permis B (ex : pour déplacement occasionnel chez des fournisseurs)

POUR POSTULER

Envoyez votre CV et lettre de motivation à

AMIE / projet Proch'Emploi
belinda.soret@prochemploi.fr