



Vous êtes ici : [Accueil](#) » [Offres d'emploi](#)

## Offres d'emploi

Au sein de la cuisine (composée d'une équipe de 28 personnes) et directement rattaché au responsable de production, vous serez chargé de :

Organiser en binôme l'activité de la production avec le responsable de secteur

Peut-être amener à remplacer le responsable durant son absence

Participer à la préparation de la production culinaire

Mettre à jour les fiches recettes et les fiches techniques

Assurer l'hygiène des locaux et des matériels et le respect du planning de nettoyage.

Vous maîtrisez la réglementation en vigueur (liaison froide ; HACCP dans le domaine de la restauration collective.)

Votre autonomie, capacité d'écoute et votre rigueur sont des atouts pour réussir dans cette fonction.

Expérience souhaitée en restauration collective ou traditionnelle d'au moins 2 ans.

CAP Cuisine au minimum