

SALON DU BOURGET – CUISINIER (H/F)

Au sein de la direction International et Opérations (DIO), rattaché au chef d'exploitation, le cuisinier a pour mission d'assurer la gestion de la production alimentaire journalière. Intégré au service restauration, il aide à la mise en œuvre et au bon fonctionnement du restaurant mis en place au bénéfice de notre client dans le cadre du Salon du Bourget.

TACHES PRINCIPALES

- Réaliser des préparations chaudes, froides et le dressage des plats ;
- Réaliser les recettes dans le respect des portions / grammages prévus ;
- Anticiper et surveiller le réapprovisionnement afin de garantir aucune rupture en chaîne de distribution pendant les services ;
- Veiller à l'application rigoureuse des normes HACCP, d'hygiène et de sécurité ;
- Réaliser les entretiens et le nettoyage du matériel mis à disposition ;
- Assurer tous travaux, remplacements ou renforts rattachables à la fonction assurée.

FORMATION, CONNAISSANCES, APTITUDES

Formation/expérience : minimum CAP/BEP restauration et/ou niveau équivalent acquis par une expérience d'au moins 5 ans dans le domaine.

Connaissances :

- ✓ Respect des règles d'hygiène et de sécurité relatives au poste de travail ;
- ✓ Restauration collective ;
- ✓ Matériels de restauration collective (MRC) ;
- ✓ Maîtrise des techniques culinaires ;
- ✓ Mise en pratique des règles HACCP.

Aptitudes :

Esprit d'équipe, sens du service, implication, communication.

***NB** : La présente fiche de poste est évolutive et non exhaustive. Dans le cas d'une évolution substantielle de son contenu, elle fait l'objet d'une mise à jour.*