

REJOIGNEZ-NOUS !

CUISINIER (H/F)



HARNES (62)



Base 35h + heures supplémentaires
Amplitude horaire selon les besoins
du service Traiteur



CDI
À pouvoir de suite



1 589 € Brut
(Fixée en fonction du degré
d'expertise candidat)
+ avantages groupes



Votre mission

Vous êtes en charge d'assurer la préparation, la confection et la décoration des plats et repas (hors-d'œuvre, entrées chaudes et froides, terrines, buffet, plateaux repas, etc) à livrer ou à servir. Vous êtes garant de la vérification des préparations (goût, qualité, présentation). Spécialiste de l'évènementiel, vous régalez les convives lors des différentes prestations, vous participez également et contribuez au développement des nouveaux produits. Vous pouvez être amené à assurer le stockage des denrées, la distribution ou le conditionnement de la production. Bien entendu, vous respectez les normes d'hygiène et de sécurité et contribuez à la mise en œuvre de la démarche HACCP.



Votre profil

Diplômé (CAP cuisine traiteur ou Bac pro) vous avez une expérience minimum de 3 ans sur un poste similaire. Vous êtes passionné, disponible, organisé, autonome et vous disposez d'une bonne capacité d'adaptation. La maîtrise des bases du poisson, de la charcuterie et des méthodes de cuissons et proportions sont primordiales. Vous vous reconnaissez ? Alors rejoignez notre équipe !

Cette offre s'adresse à la fois aux femmes et aux hommes. A compétences égales, un profil TH ou Sénior sera bienvenu.



QUI SOMMES-NOUS ?

La passion du métier est la clef de la réussite.

Dupont Traiteur c'est 50 années de savoir-faire d'hommes et de femmes de talent, passionnés et amoureux du métier.

Dupont Traiteur est le partenaire idéal d'un moment de convivialité inoubliable pour le plaisir de tous. Notre équipe vous accompagne dans la création des événements qui vous tiennent à cœur. Nous ferons tout ce qui est en notre pouvoir pour que vos papilles se souviennent longtemps de ce moment de partage.

POSTULEZ SUR

recrutement@dupont-traiteur.fr