

Poste : Demi-chef(fe) de partie cuisine H/F

Type de contrat : CDI

Localisation : Saint Ouen l'Aumône (95)

Vos missions seront de :

- Mettre en place et fabriquer des produits,
- Organiser et planifier le travail journalier,
- Réaliser les inventaires,
- Préparer les recettes en respectant les fiches techniques,
- Veiller à respecter les délais et les quantités,
- Participer à l'amélioration des recettes,
- Veiller au respect des normes de sécurité et d'hygiène alimentaire,
- Enregistrer la traçabilité et HACCP,
- Participer et veiller à bonne exécution du nettoyage du poste.

A ce poste, vous êtes capable d'encadrer une petite équipe.

Mission complémentaire RSE :

- Sensibiliser les collaborateurs à la politique RSE groupe et l'appliquer dans les tâches quotidiennes (alimentation durable, gaspillage, tri, accessibilité)

Vous avez une expérience significative en cuisine et l'expérience au sein d'un traiteur vous intéresse. Vous aimez le travail en équipe ? Alors rejoignez notre équipe !

Durée hebdomadaire :

39 heures / semaine.

De 06h à 14h30. (Avec la réalisation d'heures supplémentaires suivant l'activité)
Possibilité de travailler le week-end. 2 jours de repos / semaine.

Salaire annuel brut : 25200 € - 28800 € selon expérience.

Nos avantages :

- Cantine d'entreprise.
- Mutuelle avantageuse et prise en charge par l'employeur à hauteur de 60%.
- Transport : Remboursement des frais de transport

* Prise en charge par l'employeur des frais de transport en commun à hauteur de 80%,

* OU, prise en charge des frais kilométriques plafonnée à 200€/an.

- 40% de remise (rajouter 10% de TVA) sur la carte de la pâtisserie Saint Clair.
- 30% de remise (rajouter 10% de TVA) sur la carte de la cuisine Saint Clair.
- CSE.
- Carte ACCOR.