

CUISINIER H/F Bioparc de Doué la Fontaine

Objectif

Sous la responsabilité du chef de cuisine, au sein de notre brigade de cuisine, vous préparez, cuisinez et assemblez les différents plats servis à nos visiteurs dans le restaurant, Le Camp des Girafes.

Liste des missions

MISE EN PLACE DU SERVICE

- Ranger et stocker les produits livrés ;
- Préparer le matériel nécessaire à la préparation des produits et organiser le travail au sein de l'équipe de cuisines ;
- Préparer l'ensemble des aliments nécessaires à la confection des plats : préparations froides, chaudes et desserts.

PENDANT LE SERVICE

- Adapter son travail à la cadence du service ;
- Cuisiner et dresser les produits préparés et contrôler la netteté des dressages ;
- S'assurer du respect des normes d'hygiène.

APRES LE SERVICE

- Nettoyer son poste de travail ou le contrôler;
- Informer en cas d'anomalie sur les stocks ou l'état du matériel;
- Se procurer les matières premières nécessaires au prochain service.

Compétences

- Connaissances précises des normes HACCP
- Expérience exigée de minimum 1 an.
- Compétences culinaires : art de la table, dressage, découpe.

Profil

- Aime le travail en équipe,
- Rigoureux, méthodique, efficace, adroit et organisé.
- Une formation en cuisines (BEP/CAP) est primordiale.

Aspects pratiques

Contrat à durée déterminée de Mars à Novembre 2023, possibilité d'embauche en CDI.

Horaires : 35 heures / semaine modulé en fonction de la période d'ouverture et de l'activité, 1 à 2 jours de repos éventuellement non consécutifs en semaine ou en week-ends.

Formations aux techniques en interne.

Rémunération : Selon profil // **PRIME DE COOPTATION**, sous conditions.

Lieu : Bioparc de Doué la Fontaine – 49300 DOUE EN ANJOU