

ALT-Cuisinier-Bruguière-52955 Alternant – Cuisinier F/H

Informations générales

Description de l'entité	<p>Elior, filiale d'Elior Group, est n°1 en restauration collective en France. Depuis plus de 25 ans, nous anticipons les évolutions de notre métier, en devançant les attentes et les besoins des enfants, élèves, étudiants, travailleurs, patients et résidents...</p> <p>Rejoignez notre entité dédiée aux marchés de l'enseignement et de la santé. Notre enjeu : ravir les papilles de nos convives en s'adaptant aux besoins alimentaires et nutritionnels de chacun.</p> <p>Dans chacun de nos restaurants, nos équipes sont mobilisées pour satisfaire les besoins des convives en leur proposant des repas équilibrés, adaptés et savoureux.</p> <p>Dans l'univers de l'enseignement, nous accordons dès le plus jeune âge une attention particulière à l'éducation et l'apprentissage au goût. Dans celui de la santé, nous adaptons nos menus aux pathologies de chacun tout en contribuant au maintien et à l'amélioration de la santé à travers des repas équilibrés, savoureux qui viennent en complément d'un parcours de soin.</p> <p>Comme nous, venez exprimer votre passion de la cuisine et du service, et évoluer dans un Groupe qui favorise la réussite par le collectif et le collaboratif.</p>
Secteur d'activité	<p>#LeJobQueJeVeux</p> <p>Restauration Enseignement et Santé</p>

Description du poste

Pays	France
Régions	Occitanie
Départements	HAUTE GARONNE (31)
Ville	BRUGUIERES (31)
Filière / Métier	CUISINE - Alternant – Cuisinier
Intitulé du poste	Alternant – Cuisinier F/H
Contrat	Contrat d'apprentissage
Temps de travail	Temps complet
Statut collaborateur	Alternant
Durée du contrat	1 à 2 ans
Environnement du poste	Enseignement et santé

Description de la mission

Rattaché(e) au chef gérant, vous êtes responsable de l'ensemble ou d'une des composantes du menu ou d'un type de cuisson : poissons, viandes, légumes entrées froides et/ou chaudes. Vous veillez à la bonne tenue de votre poste et respectez les standards définis par votre responsable hiérarchique lors de la production, ainsi que les normes liées aux produits.

Vos missions couvrent 3 domaines :

Approvisionnement et stockage :

- Vous réceptionnez et contrôlez les marchandises utilisées pour l'élaboration des plats,
- Vous déterminez vos besoins en matière premières et en informez le chef gérant,
- Vous respectez les règles d'hygiène et de sécurité.

Organisation du travail et de la production :

- Vous vérifiez et préparez le matériel nécessaire à la préparation des produits,
- Vous préparez et cuisinez les produits composant le plat en veillant au respect des techniques de fabrication culinaire (lavage, taillage, cuisson etc),
- Vous dressez les produits que vous préparez,
- Vous contrôlez la netteté des présentations.

Service et vente :

- Vous accueillez le client-consommateur,
- Vous orientez et conseillez le client dans son choix en vue de le satisfaire,
- Vous servez le client,
- Vous veillez au réapprovisionnement et à l'entretien régulier des produits (vitrines / buffets etc).

Profil

Alternance CAP ou BEP Cuisine / Bac Pro Cuisine

Avantages

- 13ème mois
- CSE
- Mutuelle

Critères candidat

Niveau d'études	B.E.P.C./Brevet des collèges
Niveau d'expérience	Moins de 2 ans