

**Alternant(e) Cuisinier(e) F/H**

**Elior Enseignement & Médico-Social**

**Présentation de l’entreprise et du Groupe**

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…

Au menu : plus d'information, de qualité, de proximité, de choix, de flexibilité, de durabilité…  
  
Convaincus que la satisfaction de nos convives est le fruit de l'engagement de nos collaborateurs à toujours faire mieux, nous aurons à cœur de vous porter une attention particulière et d'être à l'écoute de vos ambitions, à chaque étape de votre carrière.  
  
Comme nos 24 500 collaborateurs, venez exprimer votre passion du service et du « faire plaisir » dans une entreprise qui vous donne tous les moyens d'évoluer et de réussir !

**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