

# ALT-CUISINIER-PIBRAC-52935 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 au marché de l'enseignement.</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. Nous accordons dès le plus jeune âge une attention particulière à l'éducation et l'apprentissage du goût. Un programme d'animations pédagogiques est proposé dans nos restaurants pour favoriser les bonnes pratiques et sensibiliser les enfants aux sujets de société tels que le gaspillage et l'équilibre alimentaire, les produits locaux, le tri des déchets,...</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> <p>#LeJobQueJeVeux</p>
Secteur d'activité	Restauration Enseignement

## Description du poste

Pays	France
Régions	Occitanie
Départements	HAUTE GARONNE (31)
Ville	PIBRAC (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	12 mois
Environnement du poste	<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>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 !</p>
Description de la mission	<p>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.</p> <p>Vos missions couvrent 3 domaines :</p> <p>Approvisionnement et stockage :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vous réceptionnez et contrôlez les marchandises utilisées pour l'élaboration des plats,</li><li>- Vous déterminez vos besoins en matière premières et en informez le chef gérant,</li><li>- Vous respectez les règles d'hygiène et de sécurité.</li></ul> <p>Organisation du travail et de la production :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vous vérifiez et préparez le matériel nécessaire à la préparation des produits,</li></ul>

- 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

Vous préparez un diplôme en cuisine et souhaitez vous développer dans ce domaine aux côtés d'un professionnel qui saura vous transmettre sa passion du métier et son savoir-faire.

Votre esprit d'équipe et votre polyvalence seront des atouts qui feront la différence.

Avantages

CSE  
Mutuelle