

ALT-CUISINIER-CASTRES-52903 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 Elior, sur son segment dédié à la restauration des établissements de Santé.</p> <p>Notre mission : nourrir et prendre soin de nos convives. Pour ce faire, nos équipes de passionnés se mobilisent du lundi au dimanche pour régaler les papilles de nos convives. L'activité de restauration de santé concerne aujourd'hui plus de 1000 restaurants répartis sur toute la France (hôpitaux, cliniques, Ehpad, ou encore les établissements spécialisés dans l'accueil des personnes en situation de handicap).</p> <p>Notre activité dédiée à la santé couvre également le portage à domicile. Au-delà de répondre aux besoins physiologiques des patients et convives, l'alimentation contribue au maintien et à l'amélioration de la santé à travers des repas équilibrés, savoureux, adaptés aux pathologies de chacun et qui complètent le parcours de soin. Nos équipes concoctent à la fois des menus pour les résidents ou patients mais également pour le personnel sur place.</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. #LeJobQueJeVeux »</p>
Secteur d'activité	Restauration Santé

Description du poste

Pays	France
Régions	Occitanie
Départements	TARN (81)
Ville	CASTRES (81)
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">- Vous réceptionnez et contrôlez les marchandises utilisées pour l'élaboration des plats,- Vous déterminez vos besoins en matières 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

Vous préparez un CAP ou BEP Cuisine / Bac Pro 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