



Aide de Cuisine H/F

Date :	22/09/2023	Localisation :	La Flèche, 72200
Réf. :	2023-1349		La Flèche (72 - Sarthe)
Type de contrat :	CDI	Rémunération :	de 11.52€ à 11.52€ par HEURE + avantage en nature
Expérience :	0-1 an	Formation :	BEP/CAP

Description de l'entreprise :

RESTORIA, société de restauration collective créée en 1970, est aujourd'hui un acteur régional de référence sur les Pays de la Loire et dans les régions voisines.

RESTORIA met chaque jour tout en oeuvre pour apporter une prestation et un service de qualité adaptés aux besoins de chaque convive.

De la création de la société par nos parents, artisans charcutiers, nous avons su garder la valeur essentielle qui anime nos équipes : préserver le vrai métier de cuisinier en restauration collective.

Rejoignez nos équipes !

Poste proposé :

Envie de faire plaisir en contribuant à la préparation de bons petits plats, ce poste est fait pour vous !

VOUS AVEZ :

- Envie d'intégrer une entreprise engagée
- Envie de profiter de vos week-ends et jours fériés
- La volonté de travailler en équipe
- Des compétences variées

NOUS AVONS :

- Plus de 50 ans d'expérience
- Des équipes formidables
- De belles perspectives d'évolution
- Des matières premières de qualité à sublimer

Au sein du Collège et Lycée Notre Dame à la Flèche (72), vous contribuez à la préparation de bons petits plats aux côtés de Céline, le Chef Gérant, et de son équipe. Vous cuisinez à partir de produits frais, bruts et locaux dans un seul but : faire plaisir à nos ados !

Au menu du jour : un boeuf bourguignon. A vous de jouer ! Vous devrez :

- Déconditionner, peser et plaquer le boeuf en bac inox
 - Laver, éplucher et tailler en rondelle les carottes
 - Laver, éplucher et hacher les oignons (sans pleurer...)
 - Préparer et peser le reste des ingrédients : farine, margarine, eau, vin, fond brun et sel.
- Tout est prêt Reste à préparer la salle pour le service.

Fin de journée : on fait place nette en fredonnant un air de Zouk Machine... Nettoyer, balayer, astiquer ... Cuisine toujours pimpante ! Plus sérieusement, vous assurez une hygiène irréprochable du matériel, des ustensiles de cuisine et des locaux.

Avec ou sans diplôme, n'hésitez pas à postuler. Seule la volonté de contribuer à la préparation de repas cuisinés maison est essentielle. Une connaissance de l'HACCP serait un plus.

Profil recherché :

- Un CDI à temps partiel: 15h par semaine
- Des horaires fixes de 7h à 10h le lundi, mardi, jeudi et vendredi
- Pas de week end, pas de coupure
- Un avantage en nature repas et une mutuelle d'entreprise prise en charge par l'employeur pour le 1er régime
- Un accord de cooptation
- Des perspectives d'évolution (mobilité interne, formation par notre organisme de formation)

Poste ouvert aux jeunes ou très très expérimenté(e)s, prêts à s'engager dans une entreprise prônant la diversité sous toutes ses formes !

Étude des candidatures de manière bienveillante et non-discriminante.

Pour postuler, cliquer ici : <http://app.mytalentplug.com/redirection.aspx?ojid=yQ4DLan8mm8juFcp3MC01A>
