



anapec

Entreprise française spécialisée

Dans la restauration collective

Recrute

CHEF DE CUISINE



Lieu du travail : Paris -France

Postes à pourvoir : CHEF DE CUISINE

Profil recherché :

- **Avoir un diplôme de formation professionnelle en hôtellerie –restauration**
- **Justifier de 2 années d'expérience minimum en tant que chef de cuisine, idéalement dans la restauration collective**
- **Connaissance de la langue française exigée**
- **Etre âgé de moins de 35 ans**

Les détails de l'offre sont consultables sur

www.skills.ma

Conditions :

- **Contrat de travail : CDD (accord jeunes professionnels)**
- **Durée : 12 mois (non renouvelables)**

Dossier de candidature

- **Copie CIN**
- **Copie des références professionnelles**
- **CV en français avec photo**

Si cette offre vous intéresse et que vous possédez les qualifications requises pour le poste merci de déposer votre dossier de candidature auprès de l'agence Anapec la plus proche de votre lieu de résidence

Délai de dépôt des candidatures : 11 /02/2019

Cette opération de recrutement est gratuite



IMPORTANTE ENTREPRISE SPECIALISEE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

RECRUTE

CHEF DE CUISINE

LIEU : [France](#)

Profil recherché:

- Avoir un diplôme de formation professionnelle en hôtellerie –restauration
- Justifier de 2 années d'expérience minimum en tant que chef de cuisine, idéalement dans la restauration collective
- Bénéficiaire de bonnes compétences en management en animation d'équipe
- Connaissance en gestion de la production
- Connaissance des normes HACCP exigée
- Connaissance de l'outil informatique exigée
- Connaissance de la langue française exigée
- Etre âgé de moins de 35 ans

Compétences comportementales :

- Bon cuisinant, vous êtes passionné par votre métier et vous êtes reconnu pour votre professionnalisme.
- Vous êtes organisé, rigoureux, efficace, et doté d'un bon relationnel
- Vous avez le souci de la satisfaction client

Missions

- Au sein d'une maison de retraite de 120 couverts par jour, vous êtes garant de la qualité de la prestation culinaire (travail des produits frais, mise en valeur des plats, animations, etc.).
- Vous avez en charge l'établissement des menus, la logistique du site (gestion des stocks, choix des fournisseurs, ...), ainsi que le respect du budget.
- Vous assurez le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Vous organisez et contribuez également à la production culinaire avec l'aide de votre équipe, et vous supervisez le déroulement du service et y participez (accueil des convives, service, ...).
- Vous êtes l'interlocuteur privilégié des clients sur le site.

Conditions proposées

- **Contrat jeune professionnel** : CDD de 12 mois (non renouvelable)
- Salaire mensuel brut : 1600 € à 1800€ nets
- Billet d'avion
- Autres avantages

Dépôt des candidatures :

Si cette offre vous intéresse et que vous possédez les qualifications requises pour le poste merci de déposer votre dossier de candidature auprès de l'agence Anapex la plus proche de votre lieu de résidence

Délai de dépôt des candidatures : 11 /02/2019