

Employé de restauration - H/F

Stand : 14

INFORMATIONS CONCERNANT LE POSTE

Poste proposé : **Employé de restauration**

Nombre de postes : **3**

Descriptif du Poste :

Vous participez à la production des repas livrés (remise en température de la production, mise en valeur) destinés aux patients de l'établissement et au restaurant du personnel (self) ;

Participation à la production des prestations exceptionnelles (buffet, plateaux repas, etc.) ;

Contrôler la qualité de la production ;

Allotissement avec connaissances des régimes alimentaires et textures ;

Service au self et gestion de la caisse ;

Missions de nettoyage de locaux avec respect des règles HACCP ;

Compétences liées au poste :

PROFIL

- **Expérience en restauration collective, production froide**
- **Rigoureux(se) et organisé(e)**
- **Sens du service et de l'accueil**
- **Polyvalence**

Prérequis demandés :

Lieu de travail : **Nantes, Saint Julien de Concelles**

INFORMATIONS CONCERNANT LE CONTRAT

Type de contrat : **CDD**

Précisions concernant le contrat :

Temps de travail : **Temps partiel**

Nb d'heures hebdomadaire :

Date de début du contrat : **9/4/2017**

Date de fin du contrat :

Rémunération : **SMIC**

Modalité de recrutement :

Se présenter au Jobdating à Rezé le 3 Octobre 2017 – Salle du Seil et Barakason – 13h30-17h

Cuisinier - H/F

Stand : 14

INFORMATIONS CONCERNANT LE POSTE

Poste proposé : **Cuisinier** Nombre de postes : **3**

Descriptif du Poste :

Pour divers restaurants de collectivités (entreprise, médicosocial, éducation, hospitalité), nous recherchons des cuisiniers confirmés en CDI et CDD pour remplacer notre personnel absent pour valoriser la production de nos établissements.

MISSION

- Réalisations des prestations culinaires collectives chaudes et froides
- Répondre aux attentes convives
- Travail en autonomie
- Service au self (entreprise / éducation)
- Particularités médico-social
- Régimes, mixés, Hypo, Diab.....
- Contrôler la qualité de la production ;
- Effectuer le nettoyage du matériel ;

Compétences liées au poste :

PROFIL

- Maîtrise HACCP,
- Très bon cuisinant;exp en gastro
- Savoir être et savoir faire,
- Sérieux(se), calme et sens du service sont vos principales qualités,
- Autonome, Rigoureux(se) et organisé(e).

Prérequis demandés : **CAP CUISINE**

Lieu de travail : **Loire Atlantique**

INFORMATIONS CONCERNANT LE CONTRAT

Type de contrat : **CDI**

Précisions concernant le contrat :

Temps de travail : **Temps plein**

Nb d'heures hebdomadaire : **35**

Date de début du contrat : **04/09/2017**

Date de fin du contrat :

Rémunération : **1547 euros bruts**

Modalité de recrutement :

Se présenter au Jobdating à Rezé le 3 Octobre 2017 – Salle du Seil et Barakason – 13h30-17h