



OFFRE EMPLOI SECOND DE CUISINE

Offre	Nous recherchons actuellement un second de cuisine (H/F) sur le restaurant du Mas des Moulins à Montpellier (34).
Le Mas des Moulins	Le Restaurant Mas des Moulins est depuis 35 ans le restaurant d'économie sociale et solidaire de Montpellier Nord. Environ 260 clients quotidiens.
Missions spécifiques	<ul style="list-style-type: none">- Aide à la réception de la marchandise- Mise en place de la production- Aide à la confection des entrées/plats chauds/desserts- Animer et encadrer l'équipe de cuisine- Mise en place du self- Nettoyage de la cuisine- Contrôle des règles d'hygiène et sécurité- Organisation du poste de travail
Expériences / compétences	<ul style="list-style-type: none">- Expérience souhaitée sur poste similaire- Esprit d'équipe et qualités d'encadrement- Connaissance des règles HACCP
Qualités requises	Rigueur par rapport aux règles d'hygiène, autonomie, dynamisme, sens de l'accueil, esprit d'équipe, polyvalence.
Place du Poste dans l'organisation	Agit sous la responsabilité du chef de production, du responsable de restauration et de la Direction
Employeur	SCIC De la Terre à l'Assiette

Temps de travail Et horaires	35 heures hebdomadaires Du lundi au vendredi de 7h30 à 15h00
Date et Type de contrat	A partir du 1 ^{er} août 2021 CDI
Salaire mensuel brut	1 900 euros 13 ^{ème} mois

Les candidatures sont à envoyer à soufianebenlahmer@delaterrealassiette.com

DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Adresse de correspondance : 4 avenue de l'Europe, Z.A. La Plaine, 34830 CLAPIERS

Siège social : 10 chemin neuf, 34570 VAILHAUQUÈS

N°SIRET 851 024 737 00013

Tél : 04 67 06 96 04

contact@delaterrealassiette.com