

Poste à pourvoir	Préparateur/préparatrice de sandwichs en boulangerie
Lieu de travail	Saint-Maurice
Type de contrat	CDI temps partiel
Expérience	Vous possédez une expérience préalable en cuisine, idéalement dans un environnement similaire. Vous maîtrisez les techniques de food preparation, cooking, food handling et avez une bonne connaissance des normes de food safety. Vous faites preuve d'un sens aigu de l'organisation, d'une grande rigueur et d'un esprit d'équipe. Votre motivation, votre sérieux et votre capacité à travailler rapidement lors des périodes d'affluence seront des atouts majeurs pour réussir dans ce poste.
Qualification	Nous recherchons un ou une employé(e) de cuisine motivé(e) et dynamique pour rejoindre notre établissement. En tant qu'employé(e) de cuisine, vous participerez activement à la préparation des plats, au maintien de la propreté des espaces de travail et à la bonne organisation de la cuisine. Vous intégrerez une équipe passionnée, soucieuse de la qualité des services offerts à nos clients. Ce poste offre l'opportunité de développer vos compétences en cuisine dans un environnement professionnel stimulant.
Missions	• Effectuer la préparation des aliments selon les recettes et les standards en vigueur • Participer à la cuisson, au dressage et à la présentation des plats • Assurer la gestion et la manipulation sécurisée des aliments conformément aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire • Maintenir la propreté et l'organisation de la cuisine, y compris le nettoyage des équipements et des surfaces de travail • Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité en vigueur dans l'établissement • Gérer le stockage des produits alimentaires et veiller à leur rotation pour garantir leur fraîcheur • Collaborer avec l'équipe pour assurer un service fluide et efficace
Salaire indicatif	A voir avec l'employeur
Durée hebdomadaire	18h