



Cuisinier(e) Préparations Froides H/F

Date :	02/07/2022	Localisation :	Saint Barthélémy d'Anjou, 49000
Réf. :	2022-817		Angers (49 - Maine-et-Loire)
Type de contrat :	CDI	Rémunération :	
Expérience :	1-2 ans	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 :

Barder, Blanchir, Émonder... Si ces mots vous font échos, alors 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
- Un véritable Savoir-Faire

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 de la Cuisine de la Romanerie à Saint Barthélemy d'Anjou (49), au côtés de Julien, votre responsable, vous intégrez l'équipe des Préparations Froides.

Au menu du jour : Un taboulé Une salade composée des carottes râpées Grâce au travail réalisé en amont par vos collègues des Préparations Préliminaires, vous entrez en action :

- Lancez les cuissons (four vapeur, marmite, sauteuse, ... sont vos meilleurs alliés)
- Mélangez tous les ingrédients
- Ajoutez les herbes aromatiques (Humm ... une explosion de saveurs !)
- Assaisonnez le tout et ... C'est parti pour le conditionnement.

De bons petits plats qui satisferont la petite Léa qui déjeunera à la cantine le lendemain ou encore Raymond pensionnaire le plus gourmand de son EHPAD !

Votre sens de l'organisation et votre rigueur vous aideront à mener à bien votre mission.

Diplômé(e) en Cuisine ou avec une expérience professionnelle de plusieurs années, vous maîtrisez la méthode HACCP.

Profil recherché :

- Un CDI à temps plein
- Des horaires du matin (4h30 - 12h) ou de journée (7h - 15h) selon un planning du lundi au vendredi.
- Un salaire de 1660,75euros brut par mois + 138,40euros de quote part 13e mois
- Un avantage en nature repas, une mutuelle d'entreprise prise en charge par l'employeur pour le 1er régime
- Une prime d'intéressement et de participation

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=UnFsUZoOpVA2rDDHbCYZO>
