



Commis(e) de Cuisine H/F

Date :	23/03/2023	Localisation :	Beaupréau-en-Mauges
Réf. :	2023-1119		49 - Maine-et-Loire
Type de contrat :	CDI	Rémunération :	de 11.27€ à 11.27€ par HEURE + Avantage en nature Repas
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 :

Envie de faire plaisir en contribuant à la préparation de bons petits plats, 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
- Des compétences variées

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 d'une maison de retraite à Beaupreau (49), vous contribuez à la préparation de bons petits plats aux côtés de votre Chef Gérant. Vous cuisinez à partir de produits frais, bruts et locaux dans un seul but : faire plaisir à nos convives.

Nous avons à cour d'adapter nos repas à nos convives. Ainsi, vous pourrez être amené(e) à décliner nos recettes en textures modifiées. Vous êtes novice sur le sujet Nos équipes vous accompagneront lors de votre intégration.

Au menu du jour : un bouf bourguignon. A vous de jouer ! Vous devrez :

- Déconditionner, peser et plaquer le bouf en bac inox
- Laver, éplucher et tailler en rondelle les carottes
- Laver, éplucher et hacher les oignons (sans pleurer...)
- Préparer et peser le reste des ingrédients : farine, margarine, eau, vin, fond brun et sel.

Tout est prêt Reste à nettoyer la Cuisine et le matériel pour la préparation de la purée maison du lendemain.

Avec ou sans diplôme, n'hésitez pas à postuler. Seule la volonté de contribuer à la préparation de repas cuisinés maison est essentielle. Une connaissance de l'HACCP serait un plus.

Profil recherché :

- Un CDI à temps plein
- 1 week end sur 3 travaillé
- Horaire selon un planning fixe : 7h00-15h00 ou 11h30 - 19h30
- Un avantage en nature repas et une mutuelle d'entreprise prise en charge par l'employeur pour le 1er régime

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=JYTY/eq3bUb7VsMSoPOKZA>
