

Employé de restauration secteur Cuisine F/H



Votre formation

- CAP Agent polyvalent de restauration
- Certificat de qualification professionnelle Agent de restauration, Employé technique de restauration, Employé qualifié de restauration
- CAP Assistant technique en milieu familial et collectif
- CAP Cuisine
- CAP Restaurant
- BEP Bioservices

Vos missions

- Vous préparez et dressez les plats froids (hors-d'œuvre, salades, desserts...) ou chauds (plats cuisinés), en vous conformant aux procédures de fabrication.
- Vous participez à l'approvisionnement des buffets, au service et conseillez les clients en appliquant les standards de qualité.

- Vous participez au nettoyage et à l'entretien des locaux, du matériel en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

Vos qualités

- Vous avez le goût de la cuisine et de la mise en valeur des plats.
- Vous aimez le contact avec les clients, vendre et faire plaisir.
- Vous aimez travailler en équipe.
- Vous faites preuve d'initiative et d'autonomie.
- Vous savez vous adapter à différentes situations.
- Vous êtes responsable et motivé.

Vos perspectives d'évolution

- Employé de restauration secteur Service
- Tuteur
- Animateur de service
- Adjoint de direction, directeur de restaurant

Convivialité Créativité Responsabilité Évolution

