

Cuisinier traiteur en laboratoire (H/F)

69310 PIERRE BENITE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Leader Intérim de Neuville sur Saône recherche pour l'un de ses clients un cuisinier traiteur en production laboratoire H/F pour commencer au plus tôt.

- Être intérimaire avec Leader vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :
- Un compte épargne temps ayant un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine
- Une mutuelle
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)

Votre équipe composée de Garance et Sandrine vous accueille du lundi au vendredi .

Le poste

Responsabilités

- Préparer et cuisiner des plats selon les standards établis (fiches techniques - recettes) : être capable de cuisiner des lasagnes , sauces morilles par exemple...quiches, gratins... en très grande quantité.
- Utilisation des ustensiles (robots, couteaux...)
- Tâches répétitives
- Assurer la propreté et l'organisation du laboratoire
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Le profil recherché

Le candidat idéal aura de l'expérience dans le service alimentaire et sera capable de préparer des plats selon les recettes en grande quantité en maintenant des normes élevées d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Compétences

- Expérience dans le service alimentaire et dans un milieu similaire
- Connaissance en manipulation des aliments
- Capacité à travailler en équipe
- Capacité à travailler en rythme soutenu
- Poste sur du long terme.
- Rémunération selon le profil : 12-14 € brut
- Travail du lundi au vendredi 35h - de 7h - 15h30 selon un planning.