



CUISINIER-E

NEVERS (58)

Offrir à nos résidents des repas d'exception !

VOS FUTURES ACTIVITÉS

Production culinaire

- Confection de 150 repas par jour en respectant les normes d'hygiène et de sécurité
- Supervision de la distribution des repas collectifs et individualisés

Approvisionnement et gestion des stocks

- Agencement du stockage : 2 fois par semaine avec port de charge pouvant aller jusqu'à 25 kg
- En cas d'absence du cuisinier responsable : prévision des approvisionnements (commandes fournisseurs) et réalisation des inventaires

Gestion de production

- Mettre en oeuvre des actions correctives en fonction des consignes données par le cuisinier responsable
- Utiliser de manière appropriée les équipements et les matériels
- Assurer le nettoyage de la cuisine lors de chaque service

Nous avons hâte de vous rencontrer.

Faites-nous parvenir votre dossier par mail sous la référence "Cuisinier-e Nevers" nevers@obeo-residences.com