

Publié le 17/11/2020 à 08:50



## CUISINIER EN ALTERNANCE H/F

CARMELINA RISTORANTE

Référence de l'offre : MDE-201117-205

### DESCRIPTION DU POSTE :

Le restaurant Italien Carmelina propose de découvrir le goût authentique d'une cuisine italienne, simple et raffinée, aux saveurs subtiles.

Dans le cadre de votre alternance, **vos principales missions** : Le cuisinier intervient à toutes les étapes de la préparation d'un repas :

- il sélectionne les produits, soit en allant lui même les choisir dans les marchés soit en les commandant,
- il s'assure de leur qualité,
- il peut être amené à négocier les prix,
- il passe derrière les fourneaux pour réaliser ses recettes ou il organise son équipe de travail pour qu'elle les prépare comme il l'envisage ; cela passe par toutes les étapes de la cuisine, depuis l'épluchage des légumes et la découpe, jusqu'aux glaçages en passant par les marinades, la préparation des sauces, etc.
- enfin, il dresse les assiettes afin de rendre les plats appétissants.

Le cuisinier doit également nettoyer sa cuisine et former des commis dans les structures les plus importantes.

*Nature du contrat : Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation*

Durée du contrat : 2 ans

Salaire : = % du smic selon âge

Temps de travail par semaine : Service du midi du lundi au vendredi , et le soir

### PROFIL DU CANDIDAT

- CAP souhaité
- Connaissance des métiers de la cuisine
- Vous êtes attiré par la cuisine, éveillé et dynamique.
- Permis exigé

### NATURE DU CONTRAT

- Nature du contrat : Contrat d'apprentissage ou Contrat de professionnalisation
- Durée : 24 mois
- Temps de travail : Temps plein

1/2



- Salaire brut : € Par mois
- Lieu de poste : MOIRANS - 38430

**Avantages :**

## MODALITÉ DE CANDIDATURE :

Postulez en ligne depuis la page OFFRES D'EMPLOI du site de la Maison de l'Emploi :

>> [CLIQUEZ ICI POUR POSTULER EN LIGNE](#) <<

Besoin d'aide pour postuler ? Contactez votre conseiller au 04 76 93 17 18.

