

## **BIG MAMMA GROUPE**

### **FICHE DE METIER**

#### **PREPARATEUR (H/F)**

##### **Son métier :**

- Placé sous les ordres du chef cuisinier, du second, sera en charge de: aider à la mise en place en laboratoire (éplucher les légumes, laver les salades, préparer les garnitures, préparer les sauces, faire les pâtes fraîches et tout ce qui est préparation de base de nos plats), réceptionner et ranger les provisions. Puis, assurer le nettoyage du matériel, de la cuisine et de son laboratoire.
- En fonction de ses aptitudes et de ses progrès, le préparateur pourra participer au service avec la brigade de cuisine.

##### **Ses qualités principales :**

- Forte motivation à apprendre les bases de la cuisine italienne et forte volonté à se dépasser et évoluer. Volonté de faire partie d'un groupe de restauration italienne en fort développement en France et à l'étranger.
- Résistance au stress, envie de travailler pour des restaurants gros volumes et bonne condition physique.

##### **Principaux diplômes et niveaux de formation :**

- Connaissance parfaite de l'hygiène et de la propreté ; le certificat HCCP c'est un plus.

##### **Son évolution :**

- Au sein d'une brigade : commis cuisinier, cuisinier ; déplacement à Paris ou à l'étranger s'il le souhaite.