

Cuisinier / Chef de partie (H/F)

- 1 an d'expérience en tant que cuisinier
- le + : Expérience en restauration collective
- Ou expérience en restauration traditionnelle
- Pas de formation/diplôme spécifique
- **Connaissances de la méthode HACCP**
- **Tenue de travail obligatoire**

Chef de cuisine (H/F)

- 3 ans d'expérience en tant que chef de cuisine
- le + : Expérience en restauration collective
- Ou expérience en restauration traditionnelle
- Pas de formation/diplôme spécifique
- **Connaissances de la méthode HACCP**
- **Tenue de travail obligatoire**

Second de cuisine (H/F)

- 2 ans d'expérience en tant que second de cuisine
- le + : Expérience en restauration collective
- Ou expérience en restauration traditionnelle
- Pas de formation/diplôme spécifique
- **Connaissances de la méthode HACCP**
- **Tenue de travail obligatoire**

Commis de cuisine

- 6 mois à 1 an d'expérience en tant que commis de cuisine
- le + : Expérience en restauration collective
- Ou expérience en restauration traditionnelle
- Pas de formation/diplôme spécifique
- **Connaissances de la méthode HACCP**
- **Tenue de travail obligatoire**



Employé polyvalent de restauration (H/F)

- 6 mois à 1 an d'expérience en tant qu'employé polyvalent de restauration
- le + : Expérience en restauration collective
- Ou expérience en restauration traditionnelle
- Pas de formation/diplôme spécifique
- **Connaissances de la méthode HACCP**
- **Tenue de travail obligatoire**

Plongeur (H/F)

- 6 mois à 1 an d'expérience en tant que plongeur
- Compétences en plonge : batterie, machine, vaisselle + légumerie
- **Connaissances de la méthode HACCP**
- **Tenue de travail obligatoire**
- Bonne maîtrise du français

Hôte de cafétéria (H/F)

- 6 mois à 1 an d'expérience en tant que hôte cafétéria
- Expérience en restauration collective
- Expérience en caisse
- **Connaissances de la méthode HACCP**
- **Tenue de travail obligatoire**

Savoir-être
Autonome, ponctuel,
Bonne présentation
Travail en équipe
(brigade)