

Pizzaïolo (H/F)

97232 Le Lamentin [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 mois

L'entreprise

Votre Agence ACTUAL recrute un pizzaïolo pour l'un de ses clients spécialisé dans le secteur de la restauration rapide.

Le poste

L'approvisionnement et la mise en place du poste de fabrication de pizzas :

- Évaluer les quantités d'ingrédients à commander
- Réceptionner, vérifier et stocker les marchandises
- Réaliser la pâte dans le respect des process
- Préparer les ingrédients : découpe des champignons, cuisson des oignons, préparation de la sauce tomate, remise en température des surgelés.
- Réaliser la mise en place en fonction d'une estimation de fabrication
- Découper des pâtons manuellement ou à la machine, réaliser le boulage, stocker les pâtons dans les bacs.

Fabrication des pizzas :

- Allumer et nettoyer le four à bois, nettoyer le four électrique
- Fleurer et étaler les boules de pâte
- Préparer des abaisses en nombre
- Étaler de la sauce « en escargot », peser des ingrédients à l'estime ou avec un instrument
- Répartir des ingrédients en fonction de la commande et conformément aux fiches techniques
- Vérifier et maintenir la température du four
- Enfournier et disposer en fonction de la température du four
- Surveiller la cuisson (rotations répétées si four à bois)

Distribution et vente de pizzas :

- Accueillir la clientèle selon les établissements
- Prendre des commandes au téléphone selon les établissements
- Emballer pour la vente à emporter
- Mettre sur plateau pour service direct
- Vendre et encaisser selon les établissements

Nettoyage et remise en état des locaux et du matériel de l'établissement :

- Conditionner et stocker les denrées alimentaires selon les spécificités de chaque produit
- Surveiller la propreté de la tenue vestimentaire
- Nettoyer le matériel, plan de travail et locaux selon les procédures en vigueur
- Utiliser et stocker des produits d'entretien selon les règles d'hygiène

Le profil recherché

Compétences et Savoir-faire :

Autonome en cuisine | Optimisation de la ligne de production | Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Savoir être : Sérieux | Avenant | Capacité d'adaptation | Prévoyant | Organisé | A le sens client | Rapide

Niveau d'expérience : 1 à 2 ans

Permis B obligatoire