

Pizzaïolo (H/F)

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

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Votre agence ACTUAL Martinique recrute pour l'un de ses clients :

1 PIZZAÏOLO EXPERIMENTE H/F (1 à 2 ans)

Zone Géographique : Centre

Secteur d'activité : 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 de pizzas :

- Emballer pour la vente à emporter
- Mettre sur plateau pour service direct

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

Environnements de travail

- Environnement chaud - Contact avec le client - Travail en autonomie

Compétences et Savoir-faire

- Autonome en cuisine - Optimisation de la ligne de production

Savoir être

- Sérieux - Avenant - Capacité d'adaptation - Prévoyant - Organisé - A le sens client - Rapide

Niveau d'expérience

1 à 2 ans

Permis B