

Cuisinier(e) industriel(le) (H/F)

31390 CARBONNE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Laiterie artisanale située entre Toulouse et les Pyrénées.

Fabricant de yaourts, fromages blancs, faisselles et crèmes fraîches, faits à partir de lait local de vache ou de brebis (issus de l'Agriculture Biologique) ou de lait végétal (soja bio d'Occitanie sans OGM) avec des méthodes de fabrication traditionnelles.

Le poste

Cuisinier(e) industriel(le) possède des connaissances culinaires acquises par le biais d'une formation cuisine qualifiante. Il ou Elle connaît les normes de qualité, les procédés de fabrication. - Les principales missions du cuisinier industriel sont : * vérifier et contrôler la qualité des matières premières, * préparer les aliments (prélèvement, pesage, dosage, ..) * programmer et surveiller les différentes machines (cuisson, mélangeur...), * réaliser les recettes (préparations froides et/ou chaudes) dans le respect des fiches recettes, * gérer les stocks et approvisionner l'atelier cuisine, * renseigner les documents de traçabilité et réaliser un suivi d'activité, * veiller au bon fonctionnement des machines, * assurer le rangement, le nettoyage et l'entretien de l'atelier et des outils utilisés.

Le profil recherché

Le métier de cuisinier dans l'industrie agroalimentaire, est accessible avec un niveau CAP. Mais de nombreux parcours permettent de prétendre à ce poste :

CAP cuisine,

BP arts de la cuisine,

BEP restauration option cuisine, Bac pro cuisine,

Méthodique, rigoureux, faire preuve de dextérité dans le cadre de son métier, fort esprit d'équipe Si vous vous reconnaissez, on attend votre CV