

Chef de cuisine (H/F)

64000 PAU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

ACTUAL PAU c'est Angélique et Christophe qui sont là pour vous aider dans votre recherche d'emploi !
LES AVANTAGES ACTUAL : CET à 12 % Mutuelle intérimaire et avantages du FASTT IFM 10% de la rémunération brute ICP 10% de la rémunération brute Pour toutes vos demandes de missions et contrats, des conseils pour l'emploi, n'hésitez pas à nous contacter par téléphone au 05 59 98 08 11 passez à l'agence au 234 Avenue Jean Mermoz à Pau

Le poste

Vos missions seront les suivantes :

- Production du jour sur une école d'environ 900 couverts- Saisie des BL
- Vérification des livraisons
- Vérification des stocks et modification des commandes
- Gestion du personnel
- Production sur un site médico-social attendant à l'école en cas de besoin (week-ends compris)
- De début juillet à fin août : remplacement sur d'autres sites du groupe (EHPAD, entreprise, etc.)

Horaires :

7h15h (soit 7h30 de travail) et le mercredi 7h12h30 (soit 5h de travail)

Le profil recherché

- Vous maîtrisez les techniques culinaires- Vous avez une bonne connaissance des produits et des saisons- Vous savez effectuer la gestion des stocks et des coûts- Vous savez élaborer des menus- Vous connaissez les règles d'hygiène (HACCP)