

Pizzaïolo (H/F)

38120 ST EGREVE [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI



Dès que possible



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap



2300 / Mois



L'entreprise

ACTUAL Grenoble Gambetta , agence d'intérim spécialisée dans le recrutement pour le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et de l'événementiel, recherche pour son client basé à Saint-Egrève un(e) Pizzaïolo (H/F) pour renforcer son équipe.

Notre client est une entreprise de restauration traditionnelle intégrée à un groupe structuré, reconnue pour son exigence en matière de qualité de service, d'expérience client et de performance opérationnelle. L'établissement évolue dans un environnement dynamique, avec une organisation rigoureuse et un fort esprit d'équipe.

Vous êtes intéressé(s)? Envoyez votre CV + votre disponibilité (poste à pourvoir immédiatement).



Le poste

Missions :

Sous la responsabilité du Chef de cuisine, vous assurez la préparation et la cuisson des pizzas pendant le service, veillez à la qualité et à la régularité des produits, et garantissez le respect de l'organisation, des standards et des règles d'hygiène/traçabilité.

Tâches :

- Préparer et étaler les pâtons, gestion de la fermentation (selon process)
- Préparer les ingrédients (mise en place, découpe, réassort)
- Réaliser les pizzas : garnissage, cuisson, dressage et régularité des standards Assurer l'envoi en service (rapidité, organisation, qualité)
- Respecter les règles HACCP, traçabilité, DLC, nettoyage du poste et du four
- Participer à la réception/rotation des marchandises et à la limitation des pertes (selon organisation)

Conditions de travail :

- Contrat : CDI à pourvoir immédiatement
- Temps de travail : 39h/semaine
- Horaires : travail en coupure et/ou en continu (amplitude indicative 7h - 2h, selon activité)
- Planning : 5 jours travaillés / 2 jours de repos soirées obligatoires, dont vendredi et samedi
- Lieu : Saint-Égrève
- Salaire : 1 800 € net / mois
- Avantages : primes + avantages repas + mutuelle d'entreprise + prise en charge à 50 %
- Mobilité : déplacements possibles en Auvergne-Rhône-Alpes (selon besoin)



Le profil recherché

- Expérience en tant que pizzaiolo appréciée
- Bonne maîtrise des bases : pâte, mise en place, cuisson, organisation en service
- Rigueur, rapidité, esprit d'équipe, sens du détail
- Respect strict des règles d'hygiène et de sécurité