

Cuisinier pizzaiolo (H/F)

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

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

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

Nous recherchons un Cuisinier Pizzaiolo maîtrisant aussi bien la préparation et la cuisson des Pizzas, que la cuisine traditionnelle Française.

Vos missions seront les suivantes :

Préparation et cuisson des Pizzas :

- Préparer la pâte (pétrissage, fermentation)- Étaler la pâte à la main- Garnir les pizzas avec différents ingrédients- Assurer la cuisson (four électrique ou à bois)- Gérer les stocks et les commandes- Maintenir l'hygiène et la propreté en cuisine

Cuisine traditionnelle Française :

- Préparation des aliments- Éplucher, découper et préparer les ingrédients- Réaliser les bases culinaires (fonds, sauces, bouillons)- Préparer les viandes, poissons et légumes

Horaires : Service matin et soir la semaine comme le week-end.

Le profil recherché

Compétences requises pour ce poste :

- Vous maîtrisez aussi bien la préparation et la cuisson des pizzas que la cuisine traditionnelle Française.
- Vous maîtrisez les différentes techniques culinaires.
- Vous maîtrisez la préparation et la cuisson des recettes traditionnelles.
- Vous savez respecter les techniques classiques (mijotage, braisage, rôissage)
- Vous êtes rapide et organisée.
- Vous respectez les strictes règles d'hygiène.