

KING MARCEL RECRUTE

Un KITCHEN MANAGER

Ta Mission

Tu as pour mission de cuisiner et de préparer les produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Tu es responsable du poste de cuisine et veille donc au bon fonctionnement des préparations et du service cuisine. Tu es aussi en charge de la formation et du suivi des équipiers.



Ton Métier

- Respecte les fiches techniques des préparations culinaires. Surveille la cuisson des viandes et veille à l'entretien de la cuisine et du matériel.
- Organise et contrôle, pendant le service et la préparation, le travail des équipiers.
- Forme et contrôle les équipiers aux préparations culinaires.
- Participe, avec le manager, au contrôle et au stockage des marchandises lors des livraisons quotidiennes.
- Gère les stocks et passe les commandes avec le manager.
- Respecte les règles d'hygiène et de sécurité. Suis et remplit la tablette HACCP avec le manager.
- Est capable de remplacer n'importe quel autre salarié du restaurant en effectuant tout ou partie de ses missions.

Organisé et efficace

Réactif et dynamique

Tes Qualités

Connaissance des règles d'hygiène

Rapidité d'exécution et habilité