

7^e édition

un événement

CCI METROPOLITAINE
BRETAGNE OUEST
Morlaix

En partenariat avec

Pays
Historiques
Mission Locale
du Pays de Morlaix

Le C.C.I.A.A.
communes
du Morlaix



SALON DE L'EMPLOI

MÉTIERS DU TOURISME
ET DE L'HÔTELLERIE
RESTAURATION

ENTRÉE
LIBRE

Lundi 19 février
De 14h à 17h30

www.salondelemploimorlaix.bzh
02.98.62.39.26

OFFRE N°34 SECOND DE CUISINE (H/F)

DESCRIPTION DU POSTE, MISSIONS

- Brasserie de Bord de mer, nous travaillons des produits frais et régionaux.
- Au sein d'une équipe de 8 personnes, vous serez responsable du poste des entrées, préparations, dressage de l'assiette.
- Vous fournirez au chef de cuisine une aide notamment au moment du service.
- En basse saison 30/40 couverts et haute saison 90/110 couverts

COMPÉTENCE DU POSTE

- Conditionnement des aliments
- Conditionner un produit
- Doser des ingrédients culinaires
- Dresser des plats pour le service
- Mélanger des produits et ingrédients culinaires
- Concevoir un menu
- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Elaborer des nouvelles recettes
- Fiches techniques de cuisine
- Gammes de produits alimentaires
- Législation alimentaire
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)
- Procédures de conditionnement
- Qualités professionnelles
- Capacité d'adaptation
- Gestion du stress
- Travail en équipe

DÉTAIL DE L'OFFRE

- Lieu de travail : Carantec
- Contrat travail saisonnier - 7 Mois, à pourvoir au 29 mars 2018 Jour de repos le mardi soir et le mercredi
- Nombre de poste : 1
- Expérience : 3 ans
- Durée hebdomadaire de travail : 39 heures/semaine, Vous travaillerez sur les services du midi et du soir.
- Secteur d'activité : Débits de boissons