

OFFRE D'EMPLOI Chef de cuisine (H/F)

Contrat et condition de travail : CDI temps plein, lundi à vendredi de 5h-12h30

Date de début : Avril 2019

Poste basé à : Lévernac (31530)

La société

Petibio est une société de restauration collective régionale bio destinée à la petite enfance. Nous aspirons à ce que chaque enfant puisse manger de manière saine et gustative à chaque étape de son développement. Nous confectionnons et livrons des repas aux crèches de la région toulousaine à partir d'ingrédients bio, frais, de saison et le plus possible locaux. Nous considérons nos clients comme de véritables partenaires et développons avec eux une relation de proximité au quotidien.

Chaque membre de notre équipe est considéré comme un maillon indispensable à la qualité du service visé et à la satisfaction de nos partenaires. Nous portons également une attention particulière à ce que chacun puisse s'engager dans le développement de l'activité mais aussi évoluer professionnellement.

Si vous êtes passionné par la qualité des repas, le travail en équipe dans un environnement dynamique, l'apprentissage régulier, l'intérêt général, cette mission est l'opportunité de travailler ensemble !

Descriptif du poste

Vous participez aux différentes tâches de la production mais aussi au maintien de l'hygiène des locaux et des matériels de cuisine dans le respect des procédures de l'établissement et de l'HACCP. Vous pourrez être amené ponctuellement à assurer la livraison des repas auprès des cuisines de nos partenaires.

Une formation en hygiène alimentaire ainsi qu'à l'appropriation de notre logiciel de production vous sera dispensée durant la phase d'intégration à votre poste.

Votre poste pourra évoluer au sein de la société en fonction de vos motivations et de votre projet professionnel.

Compétences clés

- Connaissance et maîtrise des techniques culinaires en restauration collective et traditionnelle
- Connaissance des règles d'hygiène et maîtrise des procédures et auto contrôle liés au suivi de la méthode HACCP
- Connaissances des techniques d'entretien des matériels et locaux et des règles de sécurité associée
- Savoir évaluer la qualité des produits de base
- Capacités relationnelles, esprit d'équipe, rigueur, organisation et disponibilité

Profil

- Formation CAP, BEP, Bac pro cuisine + hygiène alimentaire (HACCP, Plan de maîtrise sanitaire) souhaitée
- 5 ans dans la fonction, idéalement en restauration collective dans le secteur petite enfance, sénior ou santé
- Permis B

Rémunération

- A définir selon le profil
- 50% mutuelle + prime de participation + treizième mois (à partir un an d'ancienneté)

Adressez votre candidature - CV et lettre de motivation - à contact@petibio.fr