



Léon de B : Le concept « Centre Ville » de Léon de Bruxelles débarque à Paris !

Nous recherchons des **EMPLOYES POLYVALENTS DE CUISINE**

MISSIONS

- ✖ Mise en place
 - Mettre en place les postes de travail : Froid, Chaud et Plonge,
 - Approvisionner les postes entrées et desserts.
 - Réaliser la mise en place des préparations froides
- ✖ Préparations
 - Préparer les plats froids (desserts, ...),
 - Préparer les plats chauds (cuisson et assemblage des produits dans le respect des fiches techniques)
- ✖ Nettoyage et rangement
 - Gérer les déchets après chaque service
 - Nettoyer l'office, et la plonge, après chaque service
 - Entretenir les machines,
 - Assurer la plonge : nettoyage de la vaisselle et des matériels de cuisine

POSITIONNEMENT

- ✖ Vous êtes rattaché(e) au Responsable de Cuisine et reportez aux membres de l'encadrement durant le service,
- ✖ Vous travaillez en bonne collaboration avec l'ensemble de l'équipe en salle et en cuisine et apportez votre aide si besoin à vos collègues.

PROFIL

- ✖ Rapidité et efficacité dans l'action : va à l'essentiel et sait s'organiser,
- ✖ Sens du service et disponibilité,
- ✖ Résistance physique et goût de l'effort,
- ✖ Souriant et état d'esprit positif.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- ✖ Contrats en CDI à temps complet (*35h hebdomadaires*) ou à temps partiel (*24h hebdomadaires*)
- ✖ Rémunération fixe (SMIC)
- ✖ Tenue de cuisinier (*fournie*)