**Votre mission :**

Vous êtes en charge de la préparation des plats, mets et repas, et mettez en œuvre les techniques et règles de fabrication culinaire. Vous pouvez être amené à assurer le stockage des denrées, la distribution ou le conditionnement de la production. Vous intervenez dans le respect des normes d’hygiène et de sécurité et contribuez à la mise en œuvre de la démarche HACCP. Vous vérifiez et vous vous assurez de la qualité des préparations et des plats.

Temps-plein sans coupure – Travaille 1 Week end sur 2 - Salaire annuel Brut 24 à 25K€ - 13e mois – Plusieurs segments d’activité

**Votre profil :**

Vous êtes diplômé (CAP cuisine ou +) et cuisinier expérimenté de 5 ans en restauration collective. Bon cuisinant, vous êtes sérieux, responsable et autonome.

À compétences égales, priorité aux travailleurs handicapés et autres bénéficiaires de l'obligation d'emploi de l’article L. 5212-2 du code du travail

**SECOND DE CUISINE H/F**

**Paris Ile de France – CDI à pourvoir de suite**

**Merci de déposer votre candidature de préférence, sur notre site Internet** [**www.dupont-restauration.com**](http://www.dupont-restauration.com) **ou par mail :**

[pernota@dupont-restauration.fr](mailto:pernota@dupont-restauration.fr)