**Votre mission :**

En secteur entreprise, 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 assurez de la qualité des préparations et des plats.

CDI à pourvoir de suite à temps plein – 8h à 21h - 1 week end sur 2 avec 3 heures de coupure - 1650 €/ brut sur 13 mois.

**Votre profil :**

Vous êtes diplômé (CAP cuisine ou +) et cuisinier expérimenté de 5 ans en restauration traditionnelle et collective. Vous êtes enthousiaste et aimez le travail en équipe.

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 (75017) – 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)