

Chef de cuisine d'un centre de vacances - H/F

Offre n°

Lieu : Combloux
Type de contrat : CDI
Nbr Heures hebdomadaires : 35h
Expérience : Débutant accepté

DESCRIPTIF DU POSTE :

Vous préparerez des plats pour un public familial et/ou des enfants (70 à 80 couverts-repas par jour) dans le respect de normes HACCP.

Vous gérerez l'économat et réceptionnerez des marchandises.

Vous ferez des propositions de menus au responsable de la structure.

Vous pourrez être en relation avec la clientèle de vacanciers.



MODE DE CONTACT :

Par mail à : manoirdesbrons@wanadoo.fr



pôle emploi