

CINQ SENS

MAÎTRE TRAITEUR

CUISINIER 100% H/F

Votre mission Sous la responsabilité du chef de cuisine, vous serez en charge de la préparation et de l'élaboration des mets dans notre cuisine de production. Vous serez amené à charger et à transporter avec grand soin la nourriture sur le site de notre client. Vous assurerez quotidiennement le service de midi dans l'un de nos restaurants d'entreprise.

Formation CFC de cuisinier ou d'un titre jugé équivalent dans le domaine de la restauration
Exigences Formation des normes HACCP
spécifiques Expérience dans le contact direct avec les clients
Permis de conduire cat. B
Excellent français
Disposition à avoir ponctuellement des engagements spéciaux irréguliers

Profil Vous êtes une personne passionnée et créative.
Doté d'un esprit pratique, vous savez gérer les priorités.
Votre hygiène personnelle est irréprochable et vous respectez minutieusement les normes d'hygiène en vigueur.
Vous savez entretenir une excellente qualité relationnelle avec les clients.

Conditions Taux d'activité à 100%
d'engagement Contrat à durée indéterminée
Entrée en fonction à convenir
Horaire de travail du lundi à vendredi

Ce poste vous intéresse ? Nous vous remercions de nous transmettre votre dossier de candidature complet à rh@cing-sens.ch. **Nous répondrons uniquement aux dossiers de candidatures correspondants à notre cahier des charges.**