

CINQ SENS

MAÎTRE TRAITEUR

AIDE DE CUISINE 50% à 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 nos laboratoires de production ainsi que du dressage et de l'envoi des plats sur le lieu de l'événement.

Formation Expérience dans le domaine de la restauration serait un atout

Exigences Formation des normes HACCP serait un atout

spécifiques Disposition à avoir ponctuellement des engagements spéciaux irréguliers

Profil Doté d'un esprit pratique.

Votre hygiène personnelle est irréprochable et vous respectez minutieusement les normes d'hygiène en vigueur.

Vous savez entretenir une excellente qualité relationnelle avec vos collègues.

Conditions Taux d'activité à convenir

d'engagement Contrat à durée déterminée. Le contrat prendra fin en décembre 2022

Entrée en fonction à convenir

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.**