

## **Sous chef de cuisine**

**Nombre de poste : 6**

**Description de poste :** Au sein d'une maison de retraite ou d'un hôpital, vous participez à la production culinaire dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Vous réalisez le service et le nettoyage de la cuisine en fin de service. Et vous remplacez ponctuellement le chef de cuisine dans l'encadrement de l'équipe, la passation des commandes et la gestion des stocks. Planning horaire en semaine forte et semaine faible sans coupures (40h - 30h), vous travaillez 1 week-end sur 2.

**Profil recherch :** CAP, BEP, bac pro cuisine. Expérience exigée de 3 ans minimum, idéalement en restauration collective. Connaissance HACCP exigée. Bon cuisinant, vous êtes passionné par votre métier. Organisé, rigoureux et efficace, vous êtes reconnu pour votre professionnalisme et vos qualités relationnelles Niveau d'expérience requis: 2-5 ans

**Domaine :** Hôtellerie, Restauration, Tourisme

**Expérience :** Exigée **Durée d'Expérience :** 3

**Domaine d'Expérience :** Hôtellerie, Restauration, Tourisme

**lieu de travail :** FRANCE

**Langue :** Français exigée

**Contrat :** jeune professionnel

**Pour les intéressés âgés de moins de 35 ans, veuillez envoyer un cv en français à l'adresse mail suivante avant le 15**

**02/2019 : [anetinternational-3@emploi.nat.tn](mailto:anetinternational-3@emploi.nat.tn)**