

	<h2>Offre d'emploi : cuisinier</h2>	Page : 1/
Date : 09/02/2017	Document établi par : David DAL CORTIVO/directeur de l'association	Révision n°0

Description de l' entreprise

L' association Jardin des Cimes gère *Le Café du Jardin* situé dans le jardin touristique *Le Jardin des Cimes* au Plateau d' Assy (Commune de Passy 74). Le Café du Jardin assure en saison un service de restauration le midi, de petite restauration et de buvette la journée, dans un esprit valorisant les plats végétariens, les produits frais, locaux et bio.

L'association recherche **1 cuisinier sur la saison estivale.**

Missions

- Confection des plats et des desserts dans le respect des règles d' hygiène et de qualité établies par le Café du Jardin.
- Suivre et contrôler la mise en place du service et le bon déroulement de celui-ci dans le respect des règles d' hygiène et de qualité établies par le Café du Jardin.
- Appliquer les règles d' hygiène et de sécurité en vigueur.
- Coordonner le travail des deux serveurs mis à disposition pour le Café du Jardin.
- Gestion des achats, des stocks et des inventaires en coopération avec le directeur.
- Renouvellement des cartes et menus en coopération avec le directeur.
- Analyse et gestion des coûts en coopération avec le directeur (maîtrise des ratios, fiches techniques...).

Activités principales

Production culinaire :

- Confection et contrôle des plats et des desserts
- Élaboration de menus
- Suivi et contrôle du bon déroulement du service
- Vérification de la qualité des produits
- Application et contrôle de l' application de la méthode HACCP

Service :

- Disposition des mets dans les assiettes
- Transmission au personnel de salle

Entretien :

- Entretien de la cuisine et des locaux annexes

	Offre d'emploi : cuisinier	Page : 2/
Date : 09/02/2017	Document établi par : David DAL CORTIVO/directeur de l'association	Révision n°0

Coordination avec le personnel de service :

- Animation de réunions pré et post service (briefing et débriefing)
- Application et contrôle de l' application des normes et règles d' hygiène et de sécurité
- Identification des dysfonctionnements et mise en place d' actions correctives

Gestion :

- Mise en œuvre et application du budget alloué en collaboration avec le directeur
- Tenue des ratios en collaboration avec le directeur

Horaires et périodes de travail :

- CDD saisonnier du 12 juin au 17 septembre 2017 | 39h/semaine
- 6 journées de travail par semaine du mardi au dimanche ; 8h30-14h30 + 15h30-18h30 le vendredi.

Compétences requises

- 2 années d'expériences
- Maîtrise dans l' élaboration des plats.
- Gestion d'une cuisine, des stocks et des commandes
- Savoir travailler au sein d'une équipe
- Aisance relationnel : faire preuve d'un bon contact avec le public

Lieu du poste : Jardin des Cimes – 447 route du Docteur Davy, Plateau d' Assy, 74190 PASSY

Rémunérations

- Rémunération mensuelle : 2350€ brut
- + intéressement sur le chiffre d'affaire

Dépôt des candidatures

- Lettre de motivation + CV à envoyer par courrier ou par email **avant le 15 mars 2017**

Suivi du recrutement :

David DAL CORTIVO | Association Jardin des Cimes, 35place du docteur Joly 74190 PASSY

04 50 21 50 87 - david@jardindescimes.com