



emage-me

Poste : CUISINIER H/F

Diplôme préparé :

Entreprise : INTERCONTINENTAL LYON-HOTEL DIEU

Lieu de travail : Lyon

Nombre de poste :1

Niveau : CAP, BEP, Bac pro, BP, BTS,

Domaine : Restauration et métiers de bouche

Type de contrat : Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation

Site internet : <https://lyon.intercontinental.com>

Descriptif de la mission :

- Participer aux processus de production culinaire selon les concepts de chaque point de vente.
- Participer activement à la mise en place de sa partie afin de permettre au service de se dérouler dans les meilleures conditions.
- Charger de préparer les préparations chaudes/froides (buffet), les sauces de base.
- S'organiser et réaliser les préparations dans de bonnes conditions.
- Notifier toute rupture de marchandises auprès de sa hiérarchie.
- S'assurer du bon fonctionnement du matériel et des équipements mis à sa disposition.
- S'assurer du parfait état de propreté de la vaisselle, du matériel (assiettes, plats...) et des équipements mis à sa disposition, ainsi que de son plan de travail.
- Veiller à la propreté et au rangement de sa partie.
- Être à l'écoute des clients et de la salle, prendre en compte leurs réflexions et commentaires, et les communiquer à sa hiérarchie et sa brigade.

Compétences attendues :

- Posséder des connaissances en gastronomie.
- Maîtriser les normes HACCP.
- Posséder des qualités organisationnelles et relationnelles.
- Avoir une excellente présentation.
- Être en capacité à travailler sous situation de stress.
- Aptitude à travailler en équipe.
- Rythme de travail soutenu