



# Journées Chrono de l'Alternance



emage-me

Poste : CUISINIER (H/F)

Diplôme préparé : CUISINE

Entreprise : MONA COLLECTION Hotel Admiral

Lieu de travail : La Tour de Salvagny

Nombre de poste : 1

**Niveau :** CAP, BEP, Bac pro, BP, BTS, DUT, Licence, Licence pro

**Domaine :** Restauration et métiers de bouche

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

**Site internet :** <https://hotel-admiral.fr>

## Descriptif de la mission :

- Produire des mets (entrée, plat, dessert)
- Respecter les fiches de production et consignes
- Suivre les procédures HACCP, hygiène et propreté
- Participer au nettoyage (cuisine, petit équipement, verrerie/vaisselle)

## Compétences attendues :

Motivé(e), rigoureux(se), polyvalent, esprit d'équipe

A développer selon niveau et expérience :

- Pratiques liées à la confection des plats
- Connaissance de termes techniques