Offre n° 068FVFG

CHEF CUISINIER / CUISINIÈRE

Au sein d'un restaurant proposant une cuisine italienne, vous élaborerez des plats et spécialités de différentes pâtes Italienne, services du midi et du soir et bénéficierez d'1,5 jour de repos par semaine. Poste à pourvoir rapidement.

Type de contrat: Contrat à durée indéterminée

Lieu de travail: Bastia - Corse - FRANCE

Durée du travail: 40H Horaires normaux

Salaire: de 2000 a 2300 Euro nets + nourri logé

Profil souhaité:

Expérience

- 4 ans dans les mêmes fonctions

Compétences

- Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats
- Contrôler l'application de procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE)
- Contrôler le dressage des plats
- Dresser des plats pour le service
- Gammes de produits alimentaires
- Organiser un planning du personnel
- Superviser la préparation des aliments
- Veiller au respect des procédures de travail

Répondre à cette offre:

Veuillez adresser votre CV et une lettre de motivation en précisant le numéro de l'offre 068FVFG

par mail à: **jmiviale@gmail.com** avec copie Cc à: eures@regione.toscana.it

---

Ristorante a Bastia (Corsica, Francia) che propone cucina italiana cerca urgentemente un cuoco con almeno 4 anni di esperienza nella preparazione di piatti di pasta. Servizio pranzo e cena, 40 ore con 1 giorno e mezzo di riposo a settimana. Contratto a tempo indeterminato. La conoscenza della lingua Francese è gradita ma non indispensabile.

Per candidarsi inviare CV e lettera motivazionale indicando nell'oggetto il numero dell'offerta 068FVFG a: jmiviale@gmail.com e per conoscenza a: eures@regione.toscana.it