

## **CUISINIER (E)**

### **Entreprise**

RESTALLIANCE, entreprise indépendante de 2500 collaborateurs et plus de 850 sites clients en France, s'est imposée depuis 1993 comme l'un des acteurs majeurs de la restauration et de l'hôtellerie auprès des établissements de santé (hôpitaux, cliniques, maisons de retraite, structures d'accueil pour personnes en situation de handicap).

### **Description du poste**

Dans le cadre d'un remplacement longue maladie, Restalliance recrute un/e cuisinier/ère pour un CDD d'une durée de 6 mois.

Vous organisez le plan de travail et produisez des repas "fait-maison" inspirés de la cuisine traditionnelle pour le plus grand plaisir de nos convives en suivant les préconisations médicales quant aux menus proposés et aux fiches techniques.

Vous assurez de la qualité visuelle et gustative de la prestation. Vous pouvez être amené à échanger avec les convives et/ou le client dans un souci permanent d'amélioration de la prestation.

Vous appliquez les normes HACCP. Enfin, vous effectuez l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements et/ou de la cuisine.

### **Profil**

De formation CAP/BEP Cuisine minimum, vous possédez une expérience de cuisinier en restauration traditionnelle ou collective et maîtrisez les techniques culinaires de base : préparations chaudes et froides, fonds, sauces et pâtisserie ainsi que les cahiers de grammage. La connaissance des régimes alimentaires dans le secteur de la santé est appréciée.

CDD : 6 mois (Possibilité d'embauche en CDI)

Temps de travail : 35 heures

Salaire : 1524, 28 € sur 13 mois.

Merci d'envoyer votre candidature à : [c.bouazza@restalliance.fr](mailto:c.bouazza@restalliance.fr)