

Pour les besoins d'un de nos clients dans la restauration d'entreprise, nous sommes actuellement à la recherche d'un/e cuisinier/ère autonome, expérimenté/e et passionné/e pour rejoindre leur équipe dans un restaurant d'entreprise dynamique. Si vous êtes un cuisinier/ère diplômé/e et qualifié/e, capable de travailler de manière autonome à temps plein du lundi au vendredi, avec de l'expérience dans le management d'équipe, cette opportunité est faite pour vous.

leteam, entreprise spécialiste en recrutement et en constante croissance, recherche constamment des collaborateurs comme vous, dynamiques, motivés et autonomes. Fort de nos 25 agences en Suisse et de plus de 35 années d'expérience, nous vous apportons la meilleure perspective d'avenir correspondante à votre profil.

Second de cuisine EXPERIMENTE pour un restaurant d'entreprise (H/F) 100%

Description de l'emploi

- Préparer et cuisiner les repas pour les employés de l'entreprise
- Participation à l'élaboration des menus
- Assurer la qualité et la fraîcheur des produits utilisés
- Maintenir les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en tout temps
- Collaborer et manager l'équipe pour assurer un service fluide et efficace
- Assurer la fonction de second de cuisine

Nous attendons

- Expérience fondée en tant que second de cuisine dans un environnement de restauration (restaurant, hôtel, traiteur, etc.)
- Capacité à travailler de manière autonome et à prendre des initiatives, gérer une équipe
- Connaissance des différentes techniques de cuisson et des méthodes de préparation
- Sens de l'organisation et aptitude à gérer les priorités
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Bonne condition physique et capacité à travailler dans un environnement parfois intense
- Excellentes compétences en communication et en travail d'équipe

Nous offrons

- Des horaires de travail permettant un life-balance non négligeable
- Un environnement de travail dynamique et convivial, où votre chaleur et votre amabilité seront valorisées chaque jour
- Des opportunités d'apprentissage et de développement professionnel pour vous aider à progresser dans votre carrière
- Une équipe passionnée et dévouée, prête à vous soutenir et à collaborer avec vous
- Une culture d'entreprise axée sur le respect, la diversité et l'inclusion
- La possibilité de travailler dans un restaurant prisé, offrant une expérience culinaire de qualité supérieure
- La satisfaction de faire partie d'une équipe qui se soucie véritablement de la satisfaction des clients et de leur bien-être

Annonce Nr.

74845

Du

21.03.2024

Type d'emploi

Emploi temporaire

Lieu de travail

Basel



dasteam ag

Justine Subasi

Jacob Burckhardt-Strasse 88

4002 Basel

j.subasi@team.jobs

+41 61 278 99 99



Bitte beachten Sie, dass wir Bewerbungen per Post gerne berücksichtigen, aus administrativen Gründen jedoch nicht zurückschicken können. Dieses Inserat wurde unter <https://www.team.jobs/y9cgim> publiziert.