

FICHE DE RECRUTEMENT

Date	14/10/2021
Chef de secteur	Patrick BLANCHEFORT
Coordonnées à donner	secretariat.blois@api-restauration.com
Détail de l'annonce	
Présentation société	<p>Api Restauration est une société familiale de restauration collective aux valeurs humaines fortes, présente sur le marché depuis 1956 (9000 salariés).</p> <p>Nous progressons vite sur notre marché grâce à un positionnement original et une organisation souple. Présents en France, en Belgique et en Allemagne, sur tous les secteurs d'activités, nous avançons dans un but commun : la satisfaction de nos convives...</p> <p>Nous proposons de manière innovante à nos clients des produits frais, de saison, cuisinés comme à la maison. Etre différent chaque jour est notre enjeu majeur !</p>
Intitulé du poste	<p>Dans le cadre de notre développement, Api restauration Centre / Val de Loire recherche un :</p> <p style="text-align: center;">SECOND DE CUISINE EN COLLECTIVITE (h/f)</p>
Missions	<p>Au sein d'un restaurant d'entreprise situé à Issoudun (36), vous serez en charge :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● De la confection des plats, des entrées et des desserts ● Du remplacement du chef de cuisine en cas d'absence ● De l'application et respect des procédures HACCP ● Des approvisionnements et des stocks
Type de contrat	<p>Nous vous proposons un contrat à durée indéterminée :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Du lundi au vendredi inclus (uniquement le midi) ▪ Temps complet
Salaire mensuel brut proposé	<p>1.700,00 € 13^{ème} mois, mutuelle, participation</p>
Profil recherché	
Formation & expérience	De formation culinaire (au minimum CAP cuisine), vous justifiez d'une expérience réussie en restauration (si possible en collectivité) d'au moins 3 ans
Connaissances et aptitudes requises	Nous recherchons un professionnel confirmé et autonome, ayant de bonnes techniques culinaires
En conclusion	Si votre profil correspond à cette offre, n'hésitez pas à nous faire parvenir votre CV et votre lettre de motivation par mail !