

CUISINIER.ÈRE DE PRODUCTION

RESPONSABILITÉS

La nature du travail

Le (la) cuisinier.ère de production prépare la nourriture selon des standards et des recettes préétablis.

Quelques exemples de responsabilités

- Préparer les plats selon les recettes et les standards du chef de cuisine
- Veiller à la propreté de sa zone de travail
- Assurer une production efficace et rapide



QUELQUES-UNS DE NOS CLIENTS :



La Tablee
des Chefs



COMPÉTENCES ET TRAITS DE PERSONNALITÉ



J'aime :

- Travailler en équipe
- Réaliser des recettes



Je possède :

- Une bonne capacité de compréhension
- Une bonne capacité à communiquer



Je suis :

- Organisé.e et autonome
- Flexible et responsable

QU'EST-CE QUI REND CE MÉTIER INTÉRESSANT?

Participer à de grands événements

Évoluer dans des milieux de travail variés

Rencontrer des gens de différents horizons

Travailler en équipe

Profiter d'un horaire flexible

Acquérir une expérience en événementiel