

Crocodile – Grillardin/grillardine Saint-Martin-Boulogne

Vous aussi, vous pensez que c'est notre passion qui donne les meilleures grillades et les plus beaux buffets ? La préparation et la mise en valeur des plats n'ont aucuns secrets pour vous ? Alors, ce poste est fait pour vous !

- Vous préparez en équipe notre célèbre buffet Crocodile, composé de délicieux entrées et desserts.
- Vous soignez la mise en place de la cuisine, avant de démarrer votre service.
- Pendant le service vous êtes en cuisine et vous transformez les assiettes des clients en véritable œuvre d'art. Vous vous chargez des cuissons, selon les demandes des clients. Vous dressez les plats, tout en respectant les portions.
- Vous êtes également responsable de l'entretien des équipements de votre poste de travail et participez à la gestion des stocks...
- Vous êtes débutant(e) ? Rejoignez-nous et bénéficiez d'une formation en interne. Nous vous aiderons à devenir un(e) vrai(e) pro des fourneaux.
- Vous avez un sens du goût aiguisé.
- Votre hygiène personnelle est irréprochable.
- Vous n'avez pas peur des services chargés.
- Vous avez l'esprit d'équipe, le sens du service à la clientèle et une attitude positive.
- Vous avez le sens des responsabilités.
- Un contrat à durée indéterminée au sein d'une organisation stable, ainsi qu'une formation continue en interne.
- De réelles opportunités de carrière.
- Salaire selon votre profil
- Un horaire de travail variable qui respecte aussi votre vie privée, un roulement de travail avec vos collègues est possible sur les week-ends avec l'accord de votre directeur.
- Des repas offerts.
- Un emploi à temps plein : 35 à 39 heures/semaine.

<https://www.restaurantscrocodile.fr/>

