

Restaurants

LA VIRGULE



ASSURER LES PRESTATIONS DE RESTAURATION ET DE SERVICE TRAITEUR «LA VIRGULE» (CUISINE OU SERVICE).

ACTIVITÉS

Réception, contrôle et stockage de la marchandise · Préparation des repas de midi · Service au bar durant les pauses journalières et service du repas de midi · Gestion de la caisse enregistreuse · Entretien et nettoyage des locaux du restaurant scolaire, cafétéria et cuisine · Application des règles d'hygiène HACCP · Respect des exigences fixées par les labels Fourchette verte & Fourchette verte junior.

PROFIL REQUIS

Avec ou sans formation spécifique · Expérience dans la restauration · Intérêt et motivation pour le domaine de la restauration · Avoir une orientation client et faire preuve d'entregent · Bonne condition physique et résistance au stress · Sensibilité à la sécurité alimentaire (HACCP) · Capacité à faire preuve de souplesse et de flexibilité au niveau des horaires de travail · Aptitude à travailler en équipe et à être polyvalent.

APPORTS

Acquisition d'expérience professionnelle dans le domaine de la restauration · Développement des connaissances des normes d'hygiène (HACCP) · Sensibilisation au tri des déchets.

CONTACT

Chemin d'Arche 39
1870 Monthey

info@crto.ch
+41 24 473 20 70

www.la-virgule.ch