

## Restaurant La Virgule **CUISINE**



### **ASSURER LES PRESTATIONS DE RESTAURATION ET DE SERVICE TRAITEUR « LA VIRGULE »**

#### **ACTIVITÉS**

Réception, contrôle et stockage de la marchandise · Préparation des repas de midi · Entretien et nettoyage des locaux du restaurant scolaire et de la 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