

# 2020-29743 Alternant – Cuisinier F/H

## Informations générales

Description de l'entité	<p>Elior, filiale d'Elior Group, est n°1 en restauration collective en France. Depuis plus de 25 ans, nous anticipons les évolutions de notre métier, en devançant les attentes et les besoins des enfants, élèves, étudiants, travailleurs, patients et résidents... Au menu plus d'information, de qualité, de proximité, de choix, de flexibilité, de durabilité...</p> <p>Convaincus que la satisfaction de nos convives est le fruit de l'engagement de nos collaborateurs à toujours faire mieux, nous aurons à cœur de vous porter une attention particulière et d'être à l'écoute de vos ambitions, à chaque étape de votre carrière.</p> <p>Comme nos 24 500 collaborateurs, venez exprimer votre passion du service et du « faire plaisir » dans une entreprise qui vous donne tous les moyens d'évoluer et de réussir !</p> <p>#LeJobQueJeVeux</p>
Secteur d'activité	Entreprises et Administrations

## Description du poste

Pays	France
Régions	Ile-de-France
Départements	PARIS (75)
Ville	paris
Filière / Métier	CUISINE - Alternant – Cuisinier
Intitulé du poste	Alternant – Cuisinier F/H
Contrat	Contrat d'apprentissage
Statut collaborateur	Alternant
Durée du contrat	12 à 24 mois
Environnement du poste	Poste en alternance à pourvoir sur nos sites du marché de l'Enseignement situés dans les départements suivants: 75 - Paris 16/4/12ème 92 - Meudon/Le Plessis Robinson 78- Guyancourt 91- Bondoufle
Description de la mission	<p>Tu es passionné(e) par le service client ? Tu sais accueillir de manière chaleureuse ? Tu aimes offrir un service de qualité, attentionné et adapté à chaque client ? Tu es créatif(ve) et plein(e) d'énergie ? Tu es spontané(e) et dynamique ? Tu as le goût du challenge et tu as envie d'en apprendre toujours plus ?</p> <p>Alors rejoins nos équipes en cuisine !!!</p> <p>Nos cuisines, mêlant à la fois cuisine traditionnelle et expérience culinaire unique, recherche son futur(e) apprenti(e) en cuisine. Sous la responsabilité du chef de cuisine ou chef gérant, tu seras en charge de la préparation culinaire et participeras à la réalisation des différents mets du restaurant.</p> <p>Si tu es prêt(e) à relever ce challenge voici tes futures missions :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mettre la main à la pâte en réalisant des préparations préliminaires et des mets simples.</li><li>- Participer à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes.</li><li>- Veiller à la bonne tenue de ton poste (stock, production ou équipe de travail).</li><li>- Respecter les standards définis par ton supérieur hiérarchique lors de la production, ainsi que les normes liées aux produits (respect des fiches techniques, respect des normes d'hygiène et de sécurité etc.).</li></ul>
Profil	<p>Les atouts pour réussir :</p> <p>Tu es polyvalent(e), dynamique et motivé(e). Tu aimes le contact avec les convives. Passionné(e) par la cuisine, tu aimes travailler en équipe. Méthodique et organisé(e), tu disposes d'un très bon esprit de service et du sens du contact. Ton intérêt pour la cuisine fera la différence.</p>
Avantages	<p>Les apports de ton apprentissage :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Découvrir le secteur de la restauration collective au sein d'un grand Groupe leader sur son marché.</li><li>- Collaborer avec des personnes passionnées par leurs métiers – Bienvenue dans la grande famille Elior !</li></ul>

