

BAVET – Chef Spaghetti

Description du travail

Vous avez toujours rêvé de devenir un chef spaghetti ? Vous êtes un joueur d'équipe enthousiaste, passionné par l'hygiène, la qualité et la sécurité alimentaire ? Alors nous avons l'opportunité parfaite pour vous !

Chez BAVET, l'expérience client est essentielle. En tant qu'assistant de cuisine, vous serez en partie responsable de nos délicieux bols de spaghetti. En collaboration avec le chef de cuisine, vous préparerez en un rien de temps les spaghettis parfaits sur la table et vous serez responsable de l'entretien quotidien de la cuisine.

Responsabilités :

- Tu es responsable de la préparation de *superbes bols de spaghetti*
- Vous avez un contrôle total sur les recettes et pouvez fournir une qualité constante à chaque service !
- En collaboration avec votre équipe de gestion, vous assurez le bon déroulement des livraisons et du stock du restaurant
- **HACCP** est votre deuxième prénom, vous vous assurez que toutes les règles *d'hygiène, de santé et de sécurité* sont strictement respectées à tout moment !
- Vous veillez à ce que la cuisine et la zone de stockage soient toujours bien rangées
- Vous accordez toute l'attention nécessaire à la création d'une atmosphère de travail agréable et productive. L'efficacité, *la qualité* et la propreté sont cruciales dans cette histoire !
- Vous êtes *un vrai guerrier des déchets* !

Exigences du poste :

- Vous avez *l'esprit d'équipe* !
- Vous avez une *expérience* préalable dans le domaine de l'accueil
- Vous êtes *enthousiaste, dynamique et positif*
- Le stress vous donne des papillons et est tout sauf un problème pour vous, grâce à votre esprit *organisé et structuré*, vous pouvez tout diriger dans la bonne direction.

Qu'est-ce que vous y gagnez?

- Un contrat à temps plein (38h) avec un horaire variable
- Opportunités de croissance dans une entreprise jeune et dynamique
- Une enveloppe salariale attrayante (cat. III - V)
- Et bien sûr, faire partie de notre incroyable *famille BAVET*, YAY!