

Description de l'emploi cuisinier

Nous recherchons un CUISINIER (m/f) (38 heures / semaine ou autres horaires selon disponibilité) **pour nos restaurants** (à la carte et restaurant de groupe) au parc de sports et de vacances de Worriken.

Vos tâches:

- Au sein de l'équipe de cuisine, vous préparez de manière professionnelle des plats chauds et froids pour les clients et les visiteurs du restaurant à la carte et du restaurant de groupe.
- Assurance qualité : contrôle de la qualité des aliments, stockage et préparation dans les règles de l'art
- Hygiène et propreté : respect des directives HACCP, nettoyage du lieu de travail et des appareils, respect des critères/mesures de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

Nous attendons de vous :

- une formation professionnelle complète de cuisinier ou une expérience professionnelle d'au moins 4 ans dans la préparation professionnelle de repas.
- une apparence agréable et soignée
- un travail créatif, orienté vers le service et en autonomie
- capacité à travailler en équipe

Nous vous offrons :

- un lieu de travail unique, là où les autres partent leurs vacances
- des horaires de travail adaptés à une vie de famille
- un travail polyvalent, varié et à responsabilités
- une rémunération selon les grilles salariales du secteur public, plus des avantages sociaux et des chèques-repas

Questions?

Vous souhaitez obtenir un aperçu plus détaillé de la fonction ? Vous avez des questions sur le poste à pourvoir ? N'hésitez pas à contacter Anne-Catherine Langer, responsable de la gestion des finances et du personnel au SgS Centres communautaires, au +32 (0)80 446 961 ou jobs@worriken.be.

Veillez utiliser exclusivement l'adresse e-mail jobs@worriken.be pour votre candidature !