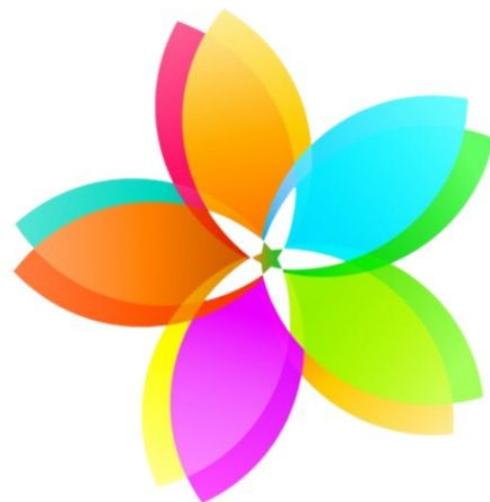


LES OFFRES DU SERVICE EMPLOI DU PAYS DE GRASSE



OFFRE A POURVOIR

15/10/2024

Référence de l'offre	CRE CAPG/7713
Intitulé de l'offre	SNACKEUR·EUSE
Contrat	CDI
Durée contrat	
Métier	Boulangerie - viennoiserie
Secteur d'activité	Restauration
Description	<p>Missions Principales / Finalité</p> <ul style="list-style-type: none">• Préparer et réaliser les produits commandés (sandwichs, quiches, pizza, pissaladières...) selon les règles HACCP <p>Activités Principales</p> <p>Préparer et réaliser des produits</p> <ul style="list-style-type: none">• Éplucher des légumes et des fruits• Réaliser les sandwichs, les quiches, pizzas et pissaladières selon les recettes et les commandes• Trier les invendus de la veille et récupérer les denrées comestibles non périmées• Réaliser la salaison et le fumage d'une viande• Préparer des plats cuisinés• Cuisiner des préparations sucrées• Cuisiner des produits traiteurs (pains surprises, verrines, mini sandwichs, canapés...)• Proposer de nouveaux produits selon les saisons et les événements locaux ou calendaires <p>Gestion des stocks et approvisionnements</p> <ul style="list-style-type: none">• Suivre l'état des stocks• Réaliser les inventaires• Planifier la production selon les commandes de clients, les

	<p>produits en stock et la saisonnalité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Définir les besoins en approvisionnement • Passer les commandes auprès des fournisseurs • Réceptionner, stocker les marchandises et veiller à la conformité de la livraison <p>Appliquer les règles HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage du matériel et des équipements • Nettoyage du poste de travail • Nettoyage du laboratoire • Assurer la traçabilité des ingrédients • Respecter les procédures de conditionnement • Respecter la chaîne du froid • Renseigner le support de suivi de traçabilité des marchandises (dates de livraison, relevés des températures, numéros de lot, ...)
Lieu de travail	Grasse
Expérience	<p>Formation et Expérience requise</p> <p>CAP / BEP à Bac (Bac professionnel, Brevet professionnel) en charcuterie, traiteur, cuisine, alimentation.</p>
Formation	<p>Qualités requises</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avoir un bon relationnel / Sens de la communication <ul style="list-style-type: none"> • Dynamique / Réactif <ul style="list-style-type: none"> • Autonome • Ponctuel • Passionné par son métier <ul style="list-style-type: none"> • Créatif • Organisé dans son travail / méthodique • Habilité lors de la fabrication des produits • Communiquer avec le magasin dans le respect des autres • Communiquer avec le laboratoire dans le respect des autres
Temps/semaine	Temps plein