

Responsable restauration rapide burgers (H/F)

31 - ST JEAN -  Localiser avec Mappy

Actualisé le 09 septembre 2020 - offre n° 105FKDS

Vous serez responsable d'un restaurant spécialisé dans les burgers.

Vous disposez d'une expérience réussie en cuisine et êtes polyvalent(e) et autonome. Vous avez un bon contact client.

Vous assurez la cuisine et l'envoi.

Possibilités d'évolution si vous vous investissez, vers plus de responsabilités/rémunération et Franchise si vous êtes intéressé(e).

Travail du mercredi midi et soir au dimanche le soir. Horaires : 10h/14h -18h30/22h

Vous travaillez seul les midis et en binôme les soirs.

*** L'employeur s'engage à mettre en place les mesures liées au covid ***

 Contrat à durée indéterminée
Contrat travail

 39H Horaires normaux

 Salaire : Mensuel de 2000,00 Euros à 2200,00 Euros sur 12 mois

PROFIL SOUHAITÉ

Expérience

3 ans - Cuisine/Manager restauration rapide



Savoirs et savoir-faire

Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats

Définir des besoins en approvisionnement

Fidéliser une clientèle

Préparer des plats cuisinés

Préparer les commandes

Procédures d'encaissement

Production culinaire

Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE)

Suivre l'état des stocks

Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

Vérifier la conformité de la livraison

cuisine

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Qualification : Agent de maîtrise
- Secteur d'activité : Restauration de type rapide

ENTREPRISE

UN BURGER DANS LA CUISINE

1 ou 2 salariés

M. Philippe LAGORCE