



# Cuisinier H/F

HOTEL  
**Sookie**  
PARIS

## ***Le SOOKIE est à la recherche de son/sa Cuisinier !***

Finis le service du petit déjeuner qui termine à 10h, ou celui du déjeuner comprimé en milieu de journée : le Coffee Shop du Sookie propose une carte généreuse et gourmande, all day long, pour satisfaire toutes les envies des clients et passants à toutes les heures de la journée.

Vous êtes avenant et votre sourire est votre meilleur atout ? Vous souhaitez travailler à temps plein dans un petit coffee shop d'un hôtel 4\* du Marais ? Vous êtes à l'aise pour échanger avec une clientèle Anglophone ?

Vos missions seront, notamment, les suivantes :

- Réaliser les préparations culinaires après avoir déterminé les approvisionnements qui lui sont nécessaires ;
- Préparer les plats en commençant au moment le plus opportun, compte tenu du temps nécessaire à leur préparation et cuisson tout en suivant les fiches techniques en matière de recette culinaire et procédés de cuisson ;
- Son travail peut varier selon la partie affectée (cuit les viennoiseries, émince les fruits) ;
- Terminer certaines préparations au moment du service (découpe de charcuterie/fromage, topping) ;
- Assurer le dressage des différents mets selon les visuels établis ;
- Respecter les fiches techniques et les ratios définissant les quantités d'ingrédients à employer tout en assurant la qualité des plats servis ;
- Transmettre les plats, à la personne qui les transportera et les servira ;
- Se conformer aux plannings de nettoyage et participer aux inspections journalières et hebdomadaires ;
- Respecter les procédures de sécurité et d'hygiène (HACCP) appliquées à l'établissement ;
- Assurer le nettoyage de l'office à la fin de chaque service ;
- Suivi des stocks et notamment des DLC et des DLUO ;
- Respecter les procédures de l'établissement ; - Peut-être amené à servir des plats en salle ;
- Assurer le nettoyage de l'office à la fin de chaque service. Nettoyage de la vaisselle lors du service.

**POSTULER**