

Cuisinier H/F

BOSS BOSS 4.0 (13010)

Entreprise : **BOSS BOSS 4.0, 125 avenue de la Capelette, 13010 MARSEILLE**

Boss Boss 4.0 est un restaurant chaleureux et convivial, décoré avec gout.

Vous trouverez ici un large choix de plats et rafraichissements pour passer un bon moment.

BOSS BOSS recherche actuellement un cuisinier (H/F)

Missions : Boss boss 4.0 est une enseigne familiale de restauration, à mi-chemin entre restauration traditionnelle et rapide. Ici sont proposés des plats réconfortants : poulets, grillades, accompagnements variés, hamburgers, pizzas, etc .

- Préparer et cuisiner des plats en suivant les recettes établies
- Assurer la qualité des plats servis en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Collaborer avec l'équipe pour garantir un service efficace et de qualité
- Maintenir la propreté de la cuisine et des équipements utilisés

Compétences requises : Nous recherchons un cuisinier H/F, passionné, motivé, sérieux, efficace et capable de travailler dans un environnement rapide

- Expérience en restauration d'au moins 1an préférable
- Dynamique et organisé(e)
- Respect des normes de qualité & d'hygiène

Conditions de travail :

CDI, Temps plein 35h/semaine.

Profil recherché :

Si vous avez une expérience en restauration et une bonne dose de motivation

Postulez dès maintenant pour le poste de cuisinier (H/F) chez Boss boss 4.0

Envoyez-nous votre CV boss-boss13@orange.fr

(+ chaut@mdemarseille.fr en copie)