

## RISTORANTE ITALIANO IN VAL D'ISÈRE - FRANCIA RICERCA CAPOPARTITA AI PRIMI

### Mansioni:

- Esecuzione di cucina italiana con prodotti italiani di qualità, pasta fresca fatta in casa
- Esecuzione piatti alla carta e del giorno
- Assicurare lo svolgimento del servizio in modo fluido e qualitativo per almeno 30/40 coperti collaborando con lo Chef , l'aiuto cuoco e la plonge.
- Collaborazione anche nella linea dei dolci e ai secondi
- Eseguire l'attività nelle norme vigenti d'igiene

### Requisiti:

- Madrelingua italiana
- Preferibile diploma di qualifica di scuola alberghiera
- Attestato HACCP
- Conoscenza del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 (sicurezza sul lavoro)
- Esperienza professionale di almeno 3 anni
- Disponibilità per tutto il periodo lavorativo
- Serietà, affidabilità e velocità nell'esecuzione

### Condizioni contrattuali:

- Contratto a tempo determinato dal 08/12/16 al 25/04/17 (approssivamente), 44 ore settimanali. Due giorni di riposo settimanale.
- Retribuzione netta mensile min. 1.500 o più da concordare durante il colloquio secondo capacità ed esperienza
- Pasti inclusi
- Alloggio condiviso con lo staff, speso

Inoltre la candidatura con CV aggiornato e completo corredato da lettera di presentazione, indicando in oggetto 'Cuoco/Capopartita', all'indirizzo

[staff.paolo@gmail.com](mailto:staff.paolo@gmail.com) e per conoscenza [eures@cittametropolitana.torino.it](mailto:eures@cittametropolitana.torino.it)

**ENTRO LA DATA: 15/11/ 2017**