

## RISTORANTE ITALIANO IN VAL D'ISÈRE - FRANCIA

### RICERCA CUOCO RESPONSABILE

#### Mansioni:

- Preparazione linea ed esecuzione piatti alla carta e del giorno
- Esecuzione di cucina italiana tradizionale, pasta fresca fatta in casa
- Partecipare allo svolgimento del servizio in modo fluido e qualitativo per 30/40 coperti
- Eseguire l'attività delle norme vigenti d'igiene
- Gestione della brigata di cucina

#### 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
- Capacità organizzativa
- Serietà, affidabilità e velocità nell'esecuzione

#### Condizioni contrattuali:

- Contratto a tempo determinato indicativamente dall' 8/12/16 al 25/04/17, 46 ore settimanali
- Retribuzione netta mensile min 1.800 euro e più da concordare al colloquio secondo capacità ed esperienza
- Pasti inclusi
- Alloggio condiviso con lo staff,spesato

Inoltre la candidatura con CV aggiornato e completo corredato da lettera di presentazione, indicando in oggetto 'Cuoco Responsabile', ad entrambi gli indirizzi:

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

ENTRO LA DATA: 15/11/ 2017