



la véritable pizza livrée à domicile

COMMIS MANŒUVRE DE CUISINE

PRINCIPALES TACHES ET RESPONSABILITES

- Prise des commandes
- Préparation et garniture des pizzas
- Préparation des plats cuisinés
- Cuisson
- Accueil et écoute des clients
- Encaissement
- Veiller à la propreté du plan de travail et de la pizzeria
- Respect des procédures et normes d'hygiène
- Veiller à véhiculer une bonne image de la société

NIVEAU D'ETUDES REQUIS POUR LE POSTE ET EXPERIENCE

- Etudes secondaires supérieures
- Une première expérience professionnelle dans le secteur Horeca

COMPETENCES REQUISES

- Résistance au stress et bonne condition physique
- Connaissance des gestes techniques liés aux tâches de mises en place
- Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Hygiène personnelle irréprochable
- Possibilité de s'adapter à la variété des tâches et aux fluctuations de l'activité (organisation et sens des priorités)
- Capacité à travailler en équipe, et capacité de s'intégrer dans une équipe.
- Capacité d'apprentissage
- Maniement de l'outil informatique
- Respect de la hiérarchie
- Rapidité, flexibilité vis-à-vis des horaires et ponctualité
- Bon relationnel

NOUS VOUS OFFRONS

- Un cadre de travail agréable et convivial
- Une formation sur le terrain
- Société innovante à caractère humain

VOTRE CONTRAT

Régime de travail : Temps partiel
Horaire : Flexible (semaine et week-end)

Type : Contrat d'étudiant
Conditions d'aide à l'emploi : Néant
Type :

MODALITES DE RECRUTEMENT

Modalités de candidature envoyer votre candidature par courrier ou par mail :

Nom de l'entreprise : CAROLO PIZZA

Nom de la personne : Madame NITELET

Adresse : Rue Cayauderie, 12
6000 CHARLEROI

Téléphone :

E-mail : info@carolopizza.be