

FICHE DE POSTE

Cuisinier à domicile

Mission globale

Organisation et Préparation des repas quotidiens ou événementiels de Particuliers

Autre(s) appellation(s) : Chef à domicile ; Cuisinier privé ; Cuisinier pour particulier ; Chef de cuisine ; Commis de Cuisine

Tâches Principales et Activités

✓ Organiser les repas des clients

- Réaliser les menus en fonction des habitudes et préférences alimentaires des clients et de la saison
 - Gérer les stocks
 - Réaliser les courses auprès de détaillants spécialisés
 - Tenir un budget
 - Préparer les plats selon les règles d'hygiène et de sécurité
 - Dresser les mets en fonction du type de service (à l'assiette, au plat...)
 - Dresser le couvert
 - Servir à table sur demande des clients
 - Nettoyer le matériel et la cuisine
-
- *Réaliser les menus hebdomadaires et les archiver pour veiller au renouvellement des plats en tenant compte des régimes et à l'équilibre alimentaire*
 - *Respecter les règles d'hygiène et de sécurité*
 - *Utiliser un matériel de préparation adapté et veiller à son entretien*

Contacts

✓ Contacts permanents avec la clientèle à l'oral et a l'écrit



Qualités clés

Rigueur, Minutie,
Créativité, Ecoute
Maîtrise du Français
Capacité
d'adaptation
Sens du service

Formation/Diplômes

BEP, Bac Restauration,
Ecole hôtelière,
Formation de cuisine

Profil

Expérience de 5 ans
dans le secteur
Maîtrise d'une langue
étrangère est un plus

Informations contrat

CDD ou Statut
d'indépendant pour
les Prestations
occasionnelles.
CDI 40h hebdo
3.000€ à 15.000€ bruts

Evolution possible

Majordome
House Manager

Contact

rh@eliya.fr

Offres emploi

www.eliya.fr/emploi