



Forte de plus de 300 employés, dont plus de 200 personnes exclues du marché du travail en raison de handicap, et une trentaine de personnes en Emploi de Solidarité, PRO est devenue un partenaire privilégié des entreprises les plus performantes de la place. Depuis 30 ans, nous offrons des prestations de sous-traitance de premier ordre dans les domaines de l'industrie et des services. Modèle d'entreprise sociale, nous offrons une véritable réinsertion professionnelle à des personnes en difficulté dans le monde économique.

Dans ce contexte, nous cherchons pour notre département Restauration :

Cuisinier service traiteur (H/F)

Activités principales :

- Produire les mets dans le respect des commandes reçues et selon les directives du Chef
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Participer activement au succès de l'entreprise
- Incarner et promouvoir les valeurs de PRO
- Encadrer les personnes à l'AI, les personnes en emploi de solidarité
- Assurer la livraison des prestations sur site
- Transporter, mettre en place le matériel, déployer la prestation et participer au service
- Assurer le débarrassage, le nettoyage et le retour du matériel

Votre profil :

- CFC de cuisiner ou titre jugé équivalent
- 5 ans d'expérience dans une cuisine de collectivité et gastronomique
- Connaissances en pâtisserie
- Autonome
- Très méthodique et organisé
- Créatif, soigné, méticuleux
- Ponctuel
- Très bonnes qualités relationnelles, contact aisé avec les clients
- Goût des bonnes choses et du travail bien fait
- A l'aise avec des charges de travail très variables

Entrée en fonction : dès que possible

Si vous correspondez à ce profil et que vous avez la volonté de vous investir dans cette activité, nous vous invitons à nous envoyer votre dossier de candidature complet par courrier, au 13 février 2019 :

PRO, Entreprise Sociale Privée - Ressources Humaines
Chemin Louis-Hubert 4 - 1213 PETIT-LANCY
par mail : job1@pro-geneve.ch