



TÂCHES PRINCIPALES

- Planifie les menus et prépare les repas et collations pendant les campagnes de pêche et les escales courtes, en veillant au respect de l'équilibre nutritionnel et en minimisant les pertes
- Élabore une liste prévisionnelle de produits nécessaires à la réalisation des repas
- Prépare, passe et suit les commandes
- Contrôle l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires et non alimentaires
- Nettoie et range les matériels et équipements régulièrement

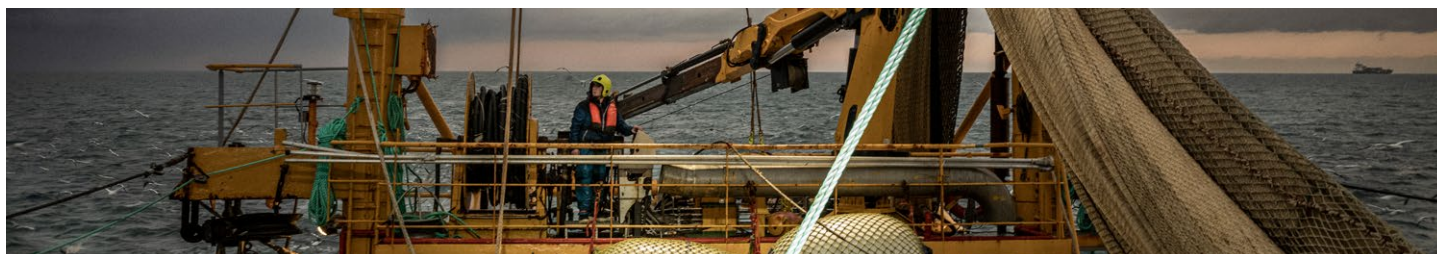
PRÉREQUIS

ÉDUCATION & EXPÉRIENCE DEMANDÉE / SAVOIR-FAIRE :

- Brevet minimum : Certificat de cuisinier de navire OU CAP cuisinier + CFBS

CONNAISSANCES, COMPÉTENCES, CAPACITÉS & AUTRES CARACTÉRISTIQUES / SAVOIR-ÊTRE :

- Expérience d'au moins 5/7 ans dans des fonctions similaires
- Application rigoureuse des mesures de sécurité sanitaire
- Organisé, rigoureux et motivé



**DÉCOUVREZ
NOS ÉQUIPAGES**

www.francepelagique.fr





FRANCE PELAGIQUE
ARMEMENT À LA PÊCHE

9, Rue de Bassano - 75116 Paris, France

CREWING / EQUIPAGES
+33 1 53 23 00 40
crewing@francepelagique.fr