



FICHE DE POSTE :

PIZZAIOLO / PIZZAIOLA

Le Pizzaiolo est responsable de la préparation, de la cuisson et de la présentation des pizzas dans la cuisine sous la direction du Chef de Partie Pizzaiolo. Il travaille en étroite collaboration avec le Chef de Cuisine et les autres membres de l'équipe de cuisine pour garantir la qualité des pizzas, dans le respect des normes de sécurité, d'hygiène et de qualité de l'établissement. Ce poste nécessite au minimum une expérience préalable en tant que pizzaiolo.

1. Préparation et Cuisson des Pizzas :

- **Préparation des Ingrédients :** Préparer la pâte à pizza, les sauces, les garnitures et les ingrédients nécessaires pour chaque pizza.
- **Cuisson des Pizzas :** Assurer la cuisson des pizzas dans le four à pizza, en veillant à ce que chaque pizza soit cuite à la perfection (temps et température de cuisson adéquats).
- **Présentation des Pizzas :** Veiller à ce que chaque pizza soit présentée selon les standards de qualité et de présentation définis par le Chef de Cuisine.

2. Sécurité, Hygiène et Conformité :

- **Hygiène et Propreté :** Maintenir une station de travail propre et ordonnée. Assurer la désinfection régulière des outils, équipements et surfaces de travail.
- **Respect des Normes HACCP :** Appliquer les règles HACCP, gérer les allergènes (notamment le gluten, les produits laitiers) et veiller à la conformité des produits utilisés.

3. Collaboration avec l'Équipe :

- **Communication avec l'Équipe Cuisine :** Travailler en étroite collaboration avec le Chef de Partie Pizzaiolo et les autres membres de l'équipe pour garantir une production fluide des pizzas pendant le service.
- **Respect des Instructions :** Suivre les instructions du Chef de Partie Pizzaiolo et du Chef de Cuisine pour la préparation des pizzas et le respect des commandes.

4. Gestion des Stocks :

- **Gestion des Ingrédients :** Aider à gérer les ingrédients nécessaires à la préparation des pizzas (farine, tomates, fromage, etc.), et alerter le Chef de Partie Pizzaiolo en cas de besoin de réapprovisionnement.

Contrat : CDI Temps Plein

Rémunération : Suivant la grille conventionnelle HCR et selon expérience

Avantages : CE // Mutuelle et frais de transport pris en charge à 50 % // Aide à la recherche d'un logement si nécessaire en cas de mobilité // Participation aux frais de stationnement // Possibilité de formation et évolution en interne