

Voir la version [en ligne](#)



Vous rencontrez des difficultés pour recruter du personnel de cuisine ?

Je vous propose ma candidature spontanée pour devenir votre nouvel assistant au poste cuisson.

Je suis à la recherche de nouvelles opportunités et de défis professionnels. Je suis jeune, mais compte déjà plusieurs années d'expériences fructueuses en France et à l'étranger, notamment dans la restauration commerciale.

J'ai un sens aigu de la précision, et suis sensible à la température parfaite pour offrir des résultats de cuisson incomparables.

Efficace, je consomme peu d'énergie et vous fais économiser des matières premières. Je vous assure gain de temps au quotidien puisque je gère en toute autonomie vos cuissons.

Je vous propose de retrouver ci-dessous mon CV ainsi qu'un lien pour fixer un rendez-vous ensemble, afin de vous présenter plus en détail mes compétences. Dans le cas où vous seriez favorable à une embauche, sachez que je suis disponible sous 10 jours.

Dans l'attente de vous rencontrer bientôt, je vous adresse mes cordiales salutations.

Culinairement,

L'iVario 2-XS de RATIONAL



iVario 2-XS

EXPERT DE LA CUISSON HORIZONTALE
SPÉCIALITÉ : POCHER, SAUTER, FRIRE

Dispo.
sous
10 jours

QUI SUIS-JE ?

Je remplace les marmites, casseroles, friteuses pour vous faire gagner de la place dans votre cuisine. Développé et fabriqué en France, je réalise à la perfection de nombreuses cuissons pour permettre aux cuisiniers de profiter d'un équipement tout-en-un.

PERFORMANCES

40 %

Économie
d'énergie

33 %

Gain de place

CERTIFICATIONS

- Conformité CE, Certification Intertek, EMV, certification Energy Star.
- Energy Efficient certifié par HKI CerT.
- Homologation TÜV pour un fonctionnement sans surveillance
- 33 langues d'affichage

CONTACT

iVario 2-XS RATIONAL
Tél. 03 89 57 00 80

RENCONTRONS-NOUS :



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE



Assistant cuissons en cuisines professionnelles

Depuis 2020

- Expérience confirmée en petites cuisines
- Expert en cuisson aux postes suivants : viandes, poissons, produits à base d'œufs, garnitures/légumes, soupes et sauces, desserts, Finishing et service, cuisson de nuit
- Opérationnel en moins de 2,5 minutes sur une plage de températures allant de 30 à 250°C
- Économe en énergie et en ressources
- Bénéfique pour votre productivité

COMPÉTENCES ET ATOUTS



Précision et flexibilité

- Intelligence de cuisson embarquée iCookingSuite : surveille pour vous le processus de cuisson en cours et l'ajuste en fonction du résultat souhaité
- Système de chauffe iVarioBoost : permet de gagner jusqu'à 2h par jour et d'économiser 19kWh par service ainsi que 10% de matières premières
- Possibilité de diviser la cuve en plusieurs zones pour cuire plusieurs produits simultanément
- Vidange intégrée, douchette intégrée et remplissage de cuve intégré : améliore l'ergonomie de la cuisine
- Descente et relevage automatique des paniers de pochage et de friture
- Parois de cuves non chauffées et basculement automatique : protège des brûlures et prévient les risques de troubles musculo-squelettiques

Maîtrise de l'environnement digital

- Sauvegarde HACCP automatique
- Mises à jour automatiques du logiciel
- Accès à une bibliothèque de recettes
- Maintenance préventive possible via ConnectedCooking

[Rencontrons-nous !](#)

Recommandations



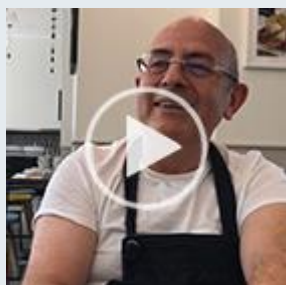
„ Avec l'iVario vous n'avez pas besoin de surveiller : ça cuit tout seul, ça ne brûle pas, ça n'attache pas.“

Frédéric Garrivier, Chef du restaurant L'Apostrophe, Paray-le-Monial (71)



„ Dans le Vario on ne peut pas louper la cuisson, on n'a jamais loupé une cuisson de riz au lait par exemple.“

Eddy Creuzé, Chef et propriétaire du Bistro de la Grande Maison, Le Mee sur Seine, Ile de France.



„ Avec l'iVario le travail est plus ergonomique : plus besoin de porter des poêles et casseroles puisque tout se fait directement dans la cuve de l'appareil.“

Olivier Robert, propriétaire et chef du restaurant l'Unique à Ménesqueville.



Vous recevez cet e-mail parce que vous vous êtes inscrit à la newsletter de RATIONAL ou à un événement RATIONAL ou que vous avez acheté un produit RATIONAL.

Cet email a été envoyé par RATIONAL France SAS, au capital de 72 000 Euros - Siren : 483 689 378 - 4 Rue de la Charente - 68271 Wittenheim Cedex - France

info@rational-online.com
www.rational-france.fr

Si vous ne souhaitez plus recevoir notre newsletter ou d'autres publicités à l'avenir, vous pouvez vous désinscrire à tout moment en cliquant sur le lien de désinscription fourni à la fin de chaque e-mail. Vous pouvez également le déclarer en envoyant un e-mail à dpo-france@rational-online.com.

RATIONAL France SAS traite vos données personnelles conformément au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD). Détails des informations disponible sur notre site.

[Se désinscrire](#) | [Préférences](#) | [Politique de protection des données](#)