

Offre d'emploi

Nom du poste à pourvoir : Commis(e) de cuisine

Lieu de travail : Monistrol d'Allier

Contrat de travail (CDD / CDI) : CDD saisonnier de 3 mois minimum

Date de début : dès que possible

Horaires de travail : 39 heures réparties sur 5 jours dans la semaine
Horaire de 08H- 16H. Deux jours de repos hebdomadaires.

Rémunération : Selon la Convention Collective de la HCR

Niveau : CAP Cuisine

Expérience (s) : une première expérience serait la bienvenue, mais non rédhibitoire.

Présentation rapide de l'entreprise :

L'entreprise est ouverte depuis mars 2021. L'établissement a été récemment remis à neuf.
L'équipe de travail est jeune et dynamique.

Pour vous faciliter la vie, l'établissement peut proposer l'hébergement et la restauration sur place.

Activités professionnelles du poste de travail :

Vous réalisez les tâches préalables à la production culinaire. Vous participez au réapprovisionnement des buffets, à la réception des livraisons et au nettoyage du matériel et de la cuisine. Vous respectez les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur en restauration collective.

Vous participerez à la préparation de la mise en place générale de la cuisine, au dressage des assiettes et au nettoyage de la cuisine.

Compétences recherchées :

Savoir éplucher et préparer les légumes,

Entretien et soin poste de travail,

Préparer et doser des produits ou des ingrédients culinaires,

Minimiser les pertes et respecter la meilleure utilisation des matières premières,

Gérer les stocks en lien avec le chef de cuisine,

Qualités recherchées :

Vos qualités sont la rigueur, l'esprit d'équipe, la ponctualité, l'envie d'apprendre

Contact et modalités de candidature :

Les candidatures (lettre de candidature et CV au format PDF) sont à adresser à Emmanuel RODRIGUES jusqu'au **18 Juin 2021 à 18H**, sur la boîte mel : emmanuel.rodriques@cipro43.com.