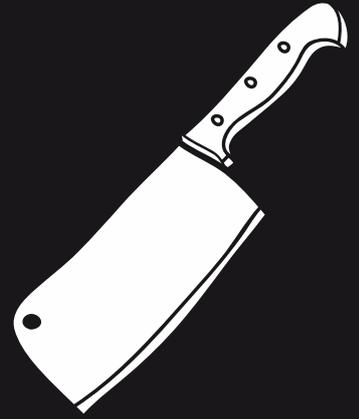


FICHE DE POSTE

Commis de cuisine



TON JOB

- Production culinaire de mets simples
- Éplucher, couper ou encore émincer les légumes
- Transformer de la viande et du poisson
- Réaliser des préparations préliminaires et assemblages
- Participer à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Réceptionner les matières premières
- Bosser en tandem avec notre équipe déjà en place

TES COMPÉTENCES

- Savoir utiliser correctement les équipements et les différents ustensiles de cuisine
- Maîtriser la chaîne du froid et les modes de conservation des produits alimentaires
- Connaître les procédures de conditionnement, de nettoyage et de désinfection
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Esprit d'équipe et capacité à bosser sous pression pendant la saison

LE BAIL

- Mai à Septembre
- Laboratoire situé à Vourles (69390)
- Du lundi au vendredi, de 7h à 17h
- Rémunération selon profil

MÉDAILLES ET TROPHÉS

- CAP cuisine, notions identiques ou bon sens
- Statut autoentrepreneur

