

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

