

Fiche de Poste : Commis de Cuisine

Supérieur Hiérarchique : Second de Cuisine,

Lieu de Travail : Le Petit Train de La Mure

Début de contrat : disponible dès que possibles

Résumé du Poste :

Le commis de cuisine est un membre essentiel de l'équipe de cuisine. Il assiste les cuisiniers dans la préparation des plats, le nettoyage et l'entretien de la cuisine, et contribue au bon fonctionnement général du service. Ce poste nécessite une bonne organisation, de la rapidité, et un intérêt pour le travail en équipe et l'apprentissage des techniques culinaires.

Responsabilités Principales :

- **Préparation des Ingrédients**
- **Assistance à la Production**
- **Hygiène et Nettoyage**
- **Gestion des Stocks et Approvisionnement**
- **Autres Tâches :**
 - Participer à l'inventaire.
 - Respecter les consignes et les procédures établies par la direction et le chef de cuisine.
 - Être polyvalent et capable d'aider dans différents postes en cas de besoin.

Qualifications et Expérience :

- **Formation :** CAP Cuisine ou BEP Cuisine souhaité, mais non obligatoire si expérience
- **Expérience :** Une première expérience en cuisine (stage, emploi saisonnier) est un plus.

Conditions de Travail :

- **Type de contrat :** CDD saisonnier de 7 mois
- **Horaires de travail :** Variables, les week-ends et les jours fériés.
- **Rémunération :** 2050 euros brut
- **Avantages :** mutuelle, tickets restaurant

Pour Postuler :

Merci d'envoyer votre CV : elodie.locqueneux@edeis.com