



Offre d'emploi – Commis de Cuisine

Nous recherchons un commis de cuisine pour rejoindre notre équipe dynamique.

Le candidat retenu aura une connaissance approfondie des techniques culinaires et des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il sera responsable de la préparation des aliments, de l'organisation et du nettoyage des zones de travail, ainsi que de l'aide à la préparation des plats.

Nous recherchons une personne qui aime travailler en équipe, qui est axée sur les résultats et qui a une passion pour la cuisine.

Responsabilités:

Préparer les aliments selon les instructions des chefs.

Nettoyer et entretenir les équipements et les zones de travail.

Travailler en équipe pour s'assurer que tous les plats sont prêts à temps.

Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Aider à la préparation des repas.

Ranger et nettoyer la cuisine après le service.

Type d'emploi : Temps plein

Salaire : A convenir selon expérience et plus-value apportée.

Types de primes et de gratifications :

Heures supplémentaires majorées

Prime trimestrielle

Expérience:

Commis de cuisine H/F: 1 an (Optionnel)

Disponibilité:

Travail en journée (Optionnel)

Travail en soirée (Optionnel)

Lieu du poste : En présentiel