



## OFFRE D'EMPLOI COLLECTÉE PAR LA PLATEFORME TERRITORIALE

-FICHE DE RENSEIGNEMENTS-

### **Commis de cuisine H/F** **25H/semaine uniquement les midis du lundi au vendredi**

#### ENTREPRISE

**SECTEUR D'ACTIVITÉ** : Restauration traditionnelle

**APE** : 5610A

#### POSTE

**RÉFÉRENCE** : CAL-40096

**DATE** : 11/06/2024

**LIEU DE TRAVAIL** : CALAIS

**DESCRIPTIF** : Encadré par le chef de cuisine du restaurant, vos missions seront :

- Effectuer l'ensemble des tâches de préparation des denrées demandées (épluchage, taillage, nettoyage, certaines cuissons, garnitures, transformation de produits bruts...).
- Préparer, dresser les plats selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Nettoyer la cuisine et le matériel en fin de service,
- Connaître et respecter les normes HACCP.

#### CONTRAT DE TRAVAIL

**TYPE(S) DE CONTRAT** : CDD 1 mois

**DUREE HEBDO DE TEMPS DE TRAVAIL** : 25 heures/semaines tous les jours de 10H à 15H du lundi au vendredi

**DATE DE DÉMARRAGE** : immédiat

**RÉMUNÉRATION** : SMIC hôtelier à négocier selon expérience

#### PROFIL

**FORMATION** : CAP / BEP ou BAC PRO Cuisine avec expérience sur poste similaire souhaitée

**COMPETENCES** : Autonome, sérieux, ponctuel et organisé

**PERMIS DE CONDUIRE** : NC

**MOYEN DE LOCOMOTION REQUIS** : NC

#### POUR POSTULER

**Envoyer votre CV à :**

Plateforme PAYS DU CALAISIS

[Amelie.bienaima@prochemploi.fr](mailto:Amelie.bienaima@prochemploi.fr)