

POSTE : Commis de cuisine H-F

Localisation : Saint Clair - 46 Rue du Bois du Pont – 95310 Saint Ouen l'Aumône

Au sein de notre Laboratoire basé à Saint Ouen l'Aumône, nous sommes à la recherche **d'un(e) Commis de cuisine H-F, en CDI**, pour compléter notre équipe en cuisine déjà en place.

Sous la supervision des chefs et demi-chefs de partie **vous aurez comme principales responsabilités** :

- La gestion des denrées confiées,
- L'élaboration des préparations culinaires,
- La connaissance et l'application des règles d'hygiène,
- La transformation des produits,
- La participation à la confection des mets,
- L'utilisation du matériel de cuisine,
- L'utilisation des fiches techniques,
- L'entretien et le nettoyage du poste confié.

Pour réussir sur ce poste, il faudra connaître et maîtriser les bases culinaires.

Mission complémentaire RSE :

- Intégrer la démarche RSE dans les tâches à réaliser (alimentation durable, gaspillage, tri, accessibilité)

Vos qualités et compétences sont les suivantes :

- La rigueur,
- La discipline,
- Le dynamisme,
- L'exigence sur la qualité de production,
- Le travail en équipe.

Ce que l'on attend de vous :

- La passion de la gastronomie !
- Le plaisir de travailler des produits frais et de saison !
- L'envie de satisfaire notre clientèle !

Vous êtes diplômé d'un CAP en cuisine et vous justifiez d'une première expérience réussie sur un poste de Commis de cuisine ? Alors n'hésitez plus, postulez et rencontrons-nous !

Type d'emploi : CDI, Temps plein – 39 heures.

Salaire : 21600 € Brut/annuel

Nos avantages :

- Cantine d'entreprise,
- Mutuelle avantageuse / 60% pris en charge par l'employeur,
- Participation aux frais de transport :
 - * Prise en charge par l'employeur des frais de transport en commun à hauteur de 80%,
 - * OU, prise en charge des frais kilométriques plafonnée à 200€/an.
- Possibilité d'évolution,
- CSE.

