

Offre d'emploi N°024

COMMIS DE CUISINE H/F

Missions	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Effectuer la mise en place nécessaire à la réalisation des plats ➤ Dresser les plats et les transmettre au personnel de salle ➤ Participer au contrôle des marchandises lors de leur livraison et procéder à leur stockage (froid et sec) ➤ Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité ➤ Fabriquer, dresser les plats conformément aux fiches techniques et en fonction des directives du responsable ➤ Organiser son poste de travail en appliquant les consignes ➤ Adapter son rythme de travail en fonction de l'affluence, des événements et des clients ➤ Effectuer le nettoyage et le rangement de son poste de travail en fonction des directives de son responsable ➤ Respecter scrupuleusement les fiches techniques et les processus de fabrication ➤ Eviter tout gaspillage de marchandise ➤ Participer aux inventaires, à la réception des marchandises et les ranger en appliquant les principes de stockage ➤ Veiller à la propreté de son lieu de travail et à la sécurité alimentaire en respectant, au quotidien, les règles d'hygiène...
Lieu	Paris et la région Ile de France
Horaires	Non renseigné
Contrat	Contrat intérim
Date de prise de poste	Non renseigné

Profil souhaité

Diplôme et/ou Qualification	Non renseigné
Expérience	Première expérience en cuisine (avec maîtrise des bases culinaires)
Qualités professionnelles	Rigueur et méthode - Rapidité et efficacité - Capacité d'écoute et d'adaptation - Sens du détail et de la qualité - Sens de l'observation et de l'organisation - Appliquer les codes de communication interne - Porter attention à tout ce qui peut devenir formateur - S'intégrer à l'équipe - S'adapter à la variété des tâches et aux fluctuations de l'activité
Mobilité	Mobilité internationale

Pour postuler, envoyez votre CV et lettre de motivation par mail :

a.wodka@mdene77-mlidf.org