# Situation du poste :

Titre du poste : COMMIS DE CUISINE H/F

Contraintes : Station debout prolongée ; Travail en coupure, certains jours fériés et week-end

# 2. Synthèse des principales missions :

Missions :

* Assiste le Chef de cuisine dans toutes ses missions
* Assister dans la confection et la présentation des entrées, plats et desserts.
* Assurer l'entretien de la cuisine et des matériels utilisés.
* Réceptionner et stocker les denrées surveiller les DLC et DLUO.
* Assiste le Chef à améliorer les coûts et les ratios tout en préservant la qualité des prestations.
* Participe au comptage des inventaires
* Etablir le contrôle des températures et hygiène HACCP.
* Respecter les procédures de nettoyage et de manipulation des équipements lourds par une utilisation du matériel à disposition, en cas de besoin, demander de l’aide à un collègue.

# 3. Qualification et compétences techniques requises :

Formation : Aucun pré requis

Savoir / Compétence :

* Capacité d’adaptation
* Rigueur, travail en équipe

Qualités individuelles attendues :

* Sens du contact et respect des consignes
* Ponctualité

# 4. Package salarial :

* Contrat pro en formation en interne
* Poste à temps plein ou partiel
* Rémunération : SMIC

# 5. Profil recherché :

Ce poste est ouvert aux personnes bénéficiant d’une Reconnaissance Qualité Travailleur Handicapé ♿