

## Commis / Commise de cuisine

### Description de l'offre

---

Vous devrez éplucher, trancher et découper. Vous formez un binôme avec votre chef de partie. Vous devrez participer à la réalisation des plats, être irréprochable sur le soin apporté au matériel. Vous maîtrisez les normes HACCP.  
35h00 + 4h majorées.

Horaires : 10/14h30 18h30 23h.  
2 jours de repos consécutifs par semaine sur 5 jours travaillés.

### Compétence(s) du poste

---

- Doser des ingrédients culinaires
- Dresser des plats pour le service
- Entretenir des équipements
- Entretenir un outil ou matériel
- Entretenir un poste de travail
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)
- Éplucher des légumes et des fruits

### Enseigne de l'employeur

---

AU BUREAU

### Détail

---

Lieu de travail : 84092 - LE PONTET

Type de contrat : Contrat à durée indéterminée

Nature d'offre :

Durée hebdomadaire de travail : 35 H00 HEBDO

Salaire indicatif : Horaire de 10.85 Euros sur 12.00 mois

Qualification : Employé qualifié

Conditions d'exercice : Travail samedi et dimanche

Déplacement : Jamais

Expérience : Débutant accepté

Formation : CAP, BEP et équivalents Cuisine Souhaité Commis de cuisine

Effectif de l'entreprise : 0 salarié

Secteur d'activité : restauration traditionnelle

### Pour postuler à cette offre

---

Envoyer votre CV à la personne en charge du recrutement  
en postulant directement en ligne sur [www.pole-emploi.fr](http://www.pole-emploi.fr) depuis l'offre d'emploi