

Commis de cuisine Cuisinier F/H



Votre formation

- CAP Cuisine
- Certificat de qualification professionnelle Cuisine
- BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie dominante Production culinaire
- Bac pro Restauration

Vos missions

- Vous participez au contrôle et au stockage des marchandises lors de la livraison.
- Vous effectuez la mise en place nécessaire à la réalisation des plats.
- Vous respectez les fiches techniques dans la bonne exécution des préparations culinaires.
- Vous participez à l'envoi des plats dans le délai souhaité par le client.
- Vous veillez à l'entretien de la cuisine et du matériel.
- Vous respectez scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité.

Vos qualités

- Vous avez la passion pour la cuisine.
- Vous avez le goût du travail en équipe.
- Vous êtes rigoureux, méthodique, efficace, adroit et organisé.
- Vous avez le sens du détail et de la qualité.

Vos perspectives d'évolution

- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef de cuisine

Convivialité Créativité Responsabilité Évolution

