

### Offre d'emploi

Nom du poste à pourvoir : Commis(e) de cuisine

Lieu de travail : Le Puy en Velay

Contrat de travail (CDD / CDI) : CDI

Date de début : dès que possible

Horaires de travail : **39 heures** réparties sur 5 jours dans la semaine.

Horaire indicatif de **10H à 14H et 18H à 22H** (pause d'une demi-heure par jour). Deux jours de repos hebdomadaires.

Rémunération : **négocié, en fonction du niveau de qualification et d'expérience des candidats**, évolutif selon l'assiduité, les qualités relationnelles et d'organisation, de respect du matériel, de la sécurité et de la propreté.

Niveau : CAP Cuisine

Expérience (s) : une expérience de 3 ans minimum est requise.

Présentation rapide de l'entreprise :

Prestigieux Hôtel - Restaurant familial en développement (agrandissement de l'établissement). L'entreprise compte une vingtaine de salariés.

Activités professionnelles du poste de travail :

Vous réalisez les tâches préalables à la production culinaire.

Vous participez au réapprovisionnement, à la réception des livraisons et au nettoyage du matériel et de la cuisine.

Vous respectez scrupuleusement les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur en restauration.

Vous participerez à la préparation de la mise en place générale de la cuisine, au dressage des assiettes et au nettoyage de la cuisine.

Compétences recherchées :

Dans le cadre de votre poste, vous devez :

Savoir éplucher et préparer les légumes,

Entretien soigneusement son poste de travail,

Préparer et doser des produits ou des ingrédients culinaires,

Minimiser les pertes et respecter la meilleure utilisation des matières premières,

Gérer les stocks en lien avec le chef de cuisine,

Qualités recherchées :

Savoir tenir son poste de travail dans un état de propreté et d'hygiène irréprochable.

Autonomie. Rigueur. Réactivité. Créativité.

Travailler en équipe. Avoir le souci du détail. Bonne expression écrite et orale. Bonne présentation.

Contact et modalités de candidature :

Les candidatures (lettre de candidature et CV au format PDF) sont à adresser à Emmanuel RODRIGUES jusqu'au **8 juillet 2021 à 18H**, sur la boîte mel : [emmanuel.rodriques@cipro43.com](mailto:emmanuel.rodriques@cipro43.com).