

Offre d'emploi

Nom du poste à pourvoir : Aide cuisinier - Plongeur (H/F)

Lieu de travail : Saint Germain Laprade

Contrat de travail (CDD / CDI) : CDI

Date de début : dès que possible

Horaires de travail : travail à temps partiel de **20 heures** hebdomadaires en moyenne (dépassements d'horaires envisageables).

Horaire indicatif de **11H00** à **15H00** modulable selon activité, du lundi au vendredi. Les horaires sont susceptibles de varier en fonction des nécessités du service ou de l'affluence des clients.

Rémunération : selon la grille de la convention collective et **négociable, 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 et de la propreté.

Niveau : à minima, les candidat(e)s devront savoir lire les étiquettes des produits d'entretien utilisés pour la plonge. En dehors de cette compétence, l'entreprise n'exige pas de qualifications professionnelles.

Expérience (s) : l'absence d'expérience dans le domaine ne sera pas rédhibitoire.

Présentation rapide de l'entreprise :

Restaurant en devenir recherche de nouveaux professionnels.

Nous proposons une cuisine familiale française élaborée à base de produits frais et locaux, dans une ambiance cosy, avec une attention toute particulière pour la qualité de l'accueil de nos clients.

Si vous partagez notre philosophie, rejoignez-nous !

Activités professionnelles du poste de travail :

Sous la responsabilité du chef de cuisine, vos missions seront d'assurer le lavage des couverts, de la vaisselle, de la batterie de cuisine ainsi que l'ordre et la propreté de leur périmètre de travail et dans sa périphérie ainsi que l'évacuation des poubelles.

En amont et en aval du service, vous aurez également à participer à l'épluchage des légumes, l'écaillage et nettoyage des poissons, ..., ainsi qu'au nettoyage, à l'entretien et au rangement de la vaisselle, du matériel et des ustensiles de cuisine, des équipements et des locaux

Compétences et qualités recherchées :

Bonne condition physique. Qualités relationnelles. Ponctualité, assiduité, propreté et respect du matériel. Savoir éplucher et préparer les légumes, Entretien soigneusement votre poste de travail, Préparer et doser des produits ou des ingrédients culinaires, Minimiser les pertes et respecter la meilleure utilisation des matières premières.

Contact et modalités de candidature :

Les candidatures (lettre de candidature et CV au format PDF) sont à adresser au CIPRO 43 jusqu'au **5 septembre 2022 à 18H**, sur la boîte mel : contact@cipro43.com