

### Offre d'emploi

Nom du poste à pourvoir : Commis de cuisine (H/F)

Lieu de travail : CAYRES Bourg

Contrat de travail (CDD / CDI) : CDD de Mai à Novembre 2023 (7 mois)

Date de début : 2 mai 2023

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

Horaire indicatif de **09H00 à 14H30** et 3 soirs par semaine de **17H30 à 22H30**, du mercredi au dimanche (pas de service du soir le dimanche) modulable selon activité.

Jours de repos hebdomadaires : lundis et mardis.

Hébergement à proximité envisageable.

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

Niveau : pas de qualification exigée

Expérience (s) : Débutant accepté. Première expérience bienvenue.

Présentation rapide de l'entreprise :

Dans le cadre de la reprise de notre Hôtel-Restaurant, nous recherchons notre nouvelle équipe.

Nous proposons une cuisine familiale française, dans un esprit « Brasserie ».

Nous accordons une attention importante pour la qualité de l'accueil de nos clients.

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 votre poste de travail,

Préparer et doser des produits ou des ingrédients culinaires,

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

Qualités recherchées :

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

Autonomie. Rigueur. Réactivité. Travailler en équipe. 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 **20 Février 2023 à 18H**, sur la boîte mel : [contact@cipro43.com](mailto:contact@cipro43.com).