

Commis de cuisine expérimenté (H/F)

97232 Le Lamentin [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Votre agence Actual Martinique 507 recrute du personnel de cuisine expérimenté pour plusieurs de ses clients spécialisés dans la restauration.

Type de restauration : Traditionnelle métissée

Secteur géographique : Nord / Centre / Sud

Le poste

Votre poste de commis de cuisine s'organise autour de quatre grandes fonctions :

- Préparations préliminaires

Rassemblement de tous les ingrédients nécessaires à la préparation des plats

Réalisation des travaux préparatoires : épluchage des légumes, réduction de sauces, garniture des fonds de tarte,

Réception de la matière d'œuvre

- Production culinaire

Remise en température

Découpage de viandes et charcuterie

Réalisation de fonds, sauces et mets simples

Surveillance de la cuisson des mets

- Dressage distribution

Disposition des mets dans les plats

Transmission au personnel de salle

- Entretien

Entretien de la cuisine et des locaux annexes

Réalisation des opérations de fin de service

Le profil recherché

Vous êtes un(e) passionné(e) de cuisine ? Vous accusez d'une expérience de 3 ans et + ? Vous désirez mettre votre savoir-faire en application ?

Les compétences requises pour le poste sont les suivantes :

Compétences techniques et fonctionnelles :

Appliquer des consignes

Appliquer strictement les règles d'hygiène et sécurité

Apporter une réelle valeur ajoutée malgré la simplicité des activités demandées

Apprendre et progresser

Avoir le sens de l'observation

Comprendre le sens des différentes activités et le rôle de chacun dans une équipe

Intégrer petit à petit les différentes techniques de production culinaire

Organiser son poste de travail en appliquant des consignes

Prendre en compte l'enchaînement logique des tâches

Prendre en compte le fonctionnement hiérarchique de l'établissement

Réaliser ses activités dans les temps et au moment imparti

Tenir sa place dans la chaîne d'activités

Compétences relationnelles et comportementales :

Appliquer les codes de communication internes

Faire preuve de curiosité par rapport à l'ensemble de l'activité en cuisine

Porter attention à tout ce qui peut devenir apprentissage

S'adapter aux fluctuations de l'activité

S'intégrer à l'équipe

Se mettre à la disposition des autres acteurs de la cuisine et s'adapter à la variété des tâches

Permis B