

Commis de cuisine 20h (H/F)

64200 BIARRITZ [Accéder à l'annonce en ligne](#)



01/03/2025

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 12 / Heure

L'entreprise

Actual Bayonne recherche une commis de cuisine (h/f) à Biarritz.

Vous intégrez une société implantée et reconnue sur son territoire, proposant de nombreux avantages pour les salariés et un bon climat au sein de ses équipes .

Actual Bayonne, c'est Marine et Aurélie qui sont à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et vos projets professionnels !

Devenir collaborateur intérimaire chez nous vous assure de nombreux avantages : CSE, livret d'épargne jusqu'à 12%, mutuelle, aide au logement , ...

Le poste

Placé sous la responsabilité du directeur d'établissement, vous serez en charge de tous types de travaux : aider à la mise en place, réceptionner et ranger les provisions, faire le service (petit déjeuner, déjeuner, dîner).

Vous pourrez voir vos responsabilités évoluer et participer à des tâches plus complexes, comme la préparation d'une entrée ou la cuisson de certaines viandes et la réalisation des recettes et surtout des assaisonnements.

Vos activités :

- Mise en place du service.
- Réalisation des préparations préliminaires et des mets simples.
- Dresser des plats.
- Appliquer des consignes émises par ses supérieurs hiérarchiques.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.
- Intégrer petit à petit les différentes techniques de production culinaire.

Contrat CDD 6 Mois : 20h/semaine

Horaires : du mardi au vendredi de 18H00 à 22H00 et le dimanche de 11H00 à 15H00

Le profil recherché

Il doit être à l'écoute de son Chef de Partie et consciencieux dans la réalisation des recettes et surtout des assaisonnements.

Ses qualités principales :

- Grande capacité de travail.
- Forte motivation et bonne communication.
- Sens de la discipline et respect de la hiérarchie.
- Aptitudes à travailler en équipe.

- Bonne résistance au stress.

Principaux diplômes et niveaux de formation :

- MC, un BP, un Bac Pro restauration ou Techno hôtellerie ou encore un BTS
- CAP cuisine

Expériences recommandées au sein d'établissement(s) étoilé(s).