

Commis de cuisine (H/F)


91100 CORBEIL ESSONNES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 18 mois

L'entreprise

Notre client est bien plus qu'une entreprise de restauration. C'est une communauté de travailleur(se)s engagé(e)s qui mettent leur cœur et leurs talents pour offrir des expériences culinaires uniques à leurs convives.

Le poste

Vous assurez la préparation et la mise en valeur des mets tout en respectant les consignes qui vous ont été transmises. Au quotidien, vous aidez à la mise en place (préparation des matières premières et du matériel) et participez à la réalisation des différents plats chauds et froids.

Sur le self, vous accueillez et conseillez vos convives dans leurs choix et veillez au réapprovisionnement des produits (vitrines, buffets) pour les satisfaire pleinement.

Vous assurez l'entretien et la remise en état de votre poste de travail, des locaux et des équipements, tout en respectant les procédures de l'établissement et les normes HACCP.

Vous travaillez du lundi au vendredi

6h-14h ou 7h-15h selon les services (fermé durant les vacances scolaires)

15 mn de pause le matin et 45 mn le midi - le petit déjeuner et le déjeuner est fourni par l'entreprise gratuitement.

Zone chaude ou zone froide (0 à 4°)

Le profil recherché

Vous appréciez évoluer dans un environnement de proximité et de confiance où chacun compte. Vous aimez cuisiner et faire plaisir à vos convives. Votre sens de l'observation, le respect des consignes qui vous sont transmises et votre goût d'apprendre vous permettent de grandir et d'évoluer au sein de nos brigades. Vous appréciez le travail en équipe.