

Offre d'emploi commis de cuisine (H/F)

83136 FORCALQUEIRET [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence d'emploi temporaire Ergos se spécialise dans le recrutement de personnel pour divers secteurs, offrant des solutions flexibles et adaptées aux besoins de chaque entreprise.

Cette entreprise se distingue par son expertise dans le domaine de la restauration traditionnelle.

Le poste

Titre du poste : Aide de cuisine (h/f)

Nous recherchons un commis de cuisine, un acteur essentiel dans la préparation des mets et la production en cuisine. Ce poste est situé à **BRIGNOLES**

Type de contrat : mission d'intérim de 3 mois

Date de début : 18 Mars 2026

Vous participerez à la réalisation des plats et à la préparation des ingrédients nécessaires à l'élaboration des recettes. Vous serez également impliqué dans des tâches comme la plonge, la réception et le stockage des marchandises.

Votre rôle est crucial pour maintenir la propreté des plans de travail et des ustensiles de cuisine, tout en appliquant rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Temps de travail : 35 heures par semaine du mercredi au dimanche de 9H à 14H et 19H à 21H, lundi et mardi REPOS

Ce poste est proposé par une agence spécialisée qui valorise le professionnalisme et l'engagement de ses collaborateurs. Rejoignez une équipe dynamique et contribuez à la création de moments culinaires mémorables.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste d'Aide de cuisine (h/f). Le candidat idéal doit posséder plusieurs compétences essentielles pour réussir dans ce rôle.

Compétences requises :

1. Préparation des ingrédients : Capacité à préparer les ingrédients de manière efficace et précise, en respectant les normes de qualité.
2. Hygiène et sécurité : Connaissance approfondie des règles d'hygiène et de sécurité en cuisine pour garantir un environnement de travail propre et sûr.
3. Travail d'équipe : Capacité à collaborer efficacement avec l'équipe de cuisine pour assurer un service fluide et efficace.
4. Flexibilité : Disponibilité pour travailler selon des horaires variés, y compris les week-ends et jours fériés.

Nous cherchons une personne motivée, dynamique et passionnée par la cuisine, prête à s'engager pleinement dans son rôle d'Aide de cuisine.