

Commis de cuisine (H/F)

76700 GONFREVILLE L ORCHER [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 jours

L'entreprise

L'agence d'intérim Leader est spécialisée dans le placement temporaire de personnel qualifié, offrant des solutions sur mesure pour répondre aux besoins spécifiques de ses clients dans divers secteurs d'activité.

Cette entreprise propose une expérience culinaire authentique au cœur de la zone industrielle, avec un service du lundi au vendredi, s'assurant de la gestion des stocks et de la préparation minutieuse des plats tout en respectant les normes HACCP.

Le poste

Offre d'emploi : Commis de cuisine (H/F)

Nous recherchons un(e) commis de cuisine dynamique et motivé(e) pour rejoindre notre équipe à sur la zone industrielle de Gonfreville-l'Orcher, 76700.

En tant que commis de cuisine, vous serez amené(e) à :

Participer au contrôle et stockage des marchandises lors des livraisons.

Rassembler les ingrédients nécessaires à la préparation des plats et éplucher, couper, émincer les légumes.

Contribuer à l'envoi des plats et à l'entretien de la cuisine et des ustensiles.

Ne manquez pas cette opportunité de développer vos compétences dans une environnement stimulant et professionnel !

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Commis de cuisine (h/f). Il est requis d'avoir une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans le domaine culinaire et être titulaire du permis de conduire afin de se déplacer facilement et en toute sécurité au niveau de la zone.