

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 mois

L'entreprise

L'agence Actual Harfleur recherche **un commis de cuisine H/F**, pour l'un de ses clients spécialisé dans la restauration située dans une zone industrielle.

Le poste

Détails du poste :

En tant que **commis de cuisine**, vous assistez l'équipe de cuisine dans la préparation et la réalisation des plats, tout en veillant au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Vos principales missions :

- Préparer les ingrédients (épluchage, découpe, lavage et pesée des produits)
- Réaliser les préparations culinaires selon les consignes du chef de cuisine.
- Participer au dressage et à l'envoi des plats.
- Assurer le rangement et le nettoyage du poste de travail ainsi que du matériel.
- Participer à la réception, au stockage et à la rotation des marchandises, signaler les besoins en approvisionnement.

Vous travaillerez 39 heures par semaine avec 2 coupures en semaine. Vous serez libre les vendredi soirs, week-ends et jours fériés. Ce poste initialement d'une durée de 3 mois minimum offre une perspective de CDI par la suite.

Rejoignez-nous et faites partie d'une équipe où votre passion et votre expertise seront valorisées!

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat avec une **expérience exigée** dans le domaine et possédant un **permis B obligatoire** pour se rendre sur la zone industrielle.

Vous êtes une personne **organisée, rigoureuse**, avec un bon **esprit d'équipe** ?

Alors n'hésitez plus, ce poste est fait pour vous !