

Aide de cuisine (H/F)

62440 HARNES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Salle des fêtes à Harnes

Le poste

NOUS RECRUTONS : Commis de Cuisine (H/F) Harnes (62)

Vous êtes passionné(e) de cuisine, rigoureux(se) et vous souhaitez intégrer une brigade dynamique ? Rejoignez nos équipes pour participer à la production de nos plus belles prestations traiteur et événements d'exception !

Sous la responsabilité du Chef de cuisine, vous serez un maillon essentiel pour garantir l'efficacité, la qualité et la fluidité de notre production culinaire.

Vos Missions Principales

Production culinaire : Réceptionner et préparer les matières premières. Réaliser les préparations simples et les bases culinaires selon les consignes.

Dressage & Conditionnement : Participer activement au dressage soigné des assiettes ou buffets et aider au conditionnement des préparations pour le transport.

Envoi : Prendre en charge les opérations de remise en chauffe des plats pendant l'événement.

Entretien : Assurer le nettoyage, la plonge et la désinfection constante de votre poste de travail.

Vos Compétences Techniques

Savoir lire et décoder une fiche de production.

Respecter scrupuleusement les fiches techniques et les recettes de la maison.

Utiliser et entretenir le matériel de cuisine professionnel en toute sécurité.

Effectuer les prises de température obligatoires et maîtriser le respect de la chaîne du froid.

Participer aux opérations logistiques (chargement et déchargement du matériel).

Qualité, Hygiène & RSE

Parce que la sécurité de nos convives et notre impact environnemental sont prioritaires, vous vous engagez à :

Respecter scrupuleusement les normes HACCP.

Porter obligatoirement vos EPI (Équipements de Protection Individuelle) lors de votre activité.

Trier rigoureusement les déchets en cuisine.

Adopter les bons réflexes pour limiter le gaspillage alimentaire.

Tenue de Cuisine Obligatoire

Pour travailler en toute sécurité et dans le respect des normes d'hygiène, vous devez disposer de :

Une veste et un pantalon de cuisine propres et repassés.

Des chaussures de sécurité réglementaires pour la cuisine.

Une charlotte ou une toque de cuisine.

Un tablier (si nécessaire).

Informations pratiques

Lieu de travail : Harnes (62440) et déplacements sur prestations.

Type de contrat : Intérim

Rémunération : Selon profil

Le profil recherché

Votre Profil (Savoir-être)

Organisation : Vous savez structurer votre plan de travail avec méthode et clarté.

Rigueur : Respectueux(se) des règles, vous travaillez avec minutie et précision.

Esprit d'équipe : Vous appréciez l'entraide et la cohésion d'une brigade de cuisine.

Rapidité : Vous êtes capable de maintenir le rythme lors des périodes de "coup de feu".