

Commis de cuisine (H/F)

62790 LEFOREST [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 30 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Acteur majeur de la restauration collective en France, notre client , qui est une société familiale , privilégie une cuisine de proximité, saine et adaptée aux besoins de chacun. Implantés au cœur des territoires, ils accompagnent les établissements de santé au quotidien en garantissant une alimentation de qualité, respectueuse de la nutrition et des régimes spécifiques de chaque résident.

Le poste

Le commis de cuisine réceptionne les livraisons de plats préparés, contrôle leur température et assure leur stockage immédiat en chambre froide. Il charge ensuite les bacs dans les équipements de cuisson pour effectuer la remise en température réglementaire. Pour la gestion des textures modifiées, il transforme, hache ou mixe les préparations selon les besoins spécifiques. Enfin, il participe au garnissage des assiettes ou des plateaux lors du service, puis termine sa journée par le nettoyage complet, le dégraissage et la désinfection du matériel de mixage, des fours et des postes de travail.

Le profil recherché

Le candidat idéal possède idéalement une formation en cuisine (type CAP/BEP) ou une première expérience réussie en restauration collective ou médico-sociale. Rigoureux et méthodique, il maîtrise parfaitement les normes d'hygiène HACCP, la chaîne du froid ainsi que les règles de sécurité alimentaire. Une bonne connaissance de la préparation des textures modifiées (mixés, hachés) et du fonctionnement du matériel de remise en température est un vrai plus. Dynamique et ponctuel, il sait travailler en équipe, faire preuve d'adaptabilité face aux exigences des régimes alimentaires et maintenir une cadence soutenue tout en respectant scrupuleusement les consignes transmises.