

Commis de cuisine (H/F)

83170 BRIGNOLES [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 ERGOS de Brignoles, située au 224 Avenue des Chênes Verts, est un acteur de référence du recrutement en intérim, CDD et CDI, dédié à l'accompagnement des entreprises locales et des candidats dans leur parcours professionnel.

Notre client, un établissement spécialisé dans le secteur de la restauration traditionnelle, s'appuie sur notre expertise pour recruter ses futurs collaborateurs et renforcer ses équipes en salle et en cuisine.

Le poste

Vous êtes passionné par l'univers de la cuisine et souhaitez intégrer une équipe dynamique ? L'agence Actual recrute un commis de cuisine (h/f) à Brignoles pour un CDD de 3 mois débutant en septembre.

Vos missions principales :

Sous la responsabilité du chef de cuisine, vous participerez activement à la réussite du service. Vos missions incluent la réalisation des préparations préliminaires (épluchage, découpe, dressage), l'aide à la mise en place, ainsi que le maintien d'une hygiène irréprochable de votre poste et des locaux. Vous serez également amené à participer à la plonge selon les besoins.

Conditions de travail :

Le poste est à pourvoir dès le 1er septembre dans le cadre d'un CDD de 3 mois renouvelable. Votre rythme de travail s'étend du mercredi au dimanche sur des créneaux de 11h30 à 14h30 et de 18h30 à 23h30 (avec une fin de service à 01h30 le vendredi et le samedi).

Profil recherché :

Nous recherchons une personne motivée, dynamique et dotée d'un fort esprit d'équipe. Une première expérience est appréciée, mais les profils débutants et sérieux sont vivement encouragés à postuler. Votre sens de l'organisation, votre réactivité et votre rigueur quant au respect des règles d'hygiène et de sécurité seront vos meilleurs atouts pour réussir dans cet environnement convivial.

Vous souhaitez mettre vos compétences au service d'une équipe passionnée ? Rejoignez-nous dès maintenant !

Le profil recherché

Pour occuper le poste de commis de cuisine (h/f), nous recherchons une personne dynamique et passionnée par l'univers culinaire. Une première expérience réussie en restauration constitue un atout précieux pour intégrer notre équipe avec efficacité.

Le candidat idéal doit faire preuve d'une grande rigueur et d'un respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). Vous possédez une capacité à travailler en équipe, une excellente organisation ainsi qu'une bonne résistance physique pour gérer les services intenses.

Aucun diplôme spécifique n'est exigé, toutefois, une formation en hôtellerie-restauration serait fortement appréciée. Votre ponctualité, votre esprit d'initiative et votre volonté d'apprendre au sein d'une brigade sont les clés de votre réussite à ce poste.