



Nous recrutons un Commis de cuisine H/F à temps plein (CDI)

La mission principale sera de préparer et cuisiner des plats selon un plan de production établi dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Les principales activités seront :

- Cuisiner les préparations culinaires et les produits traiteurs
- Optimiser les temps de préparation de nos préparations des plats
- Préparer les commandes et élaborer la portion idéale pour une part (pour rentabiliser)
- Suivre l'état des stocks et définir les besoins en approvisionnement
- Réaliser l'approvisionnement en matières premières

Activités secondaires :

- Élaboration de la carte de menu et suggestion
- Recherche de partenaires pour les outils et les matières premières
- Accueillir et renseigner les clients
- Procéder à l'encaissement

Diplôme et compétences souhaitées :

- CAP CUISINE
- Formation ou expérience en cuisine ou production alimentaire
- Autonome
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Créativité et force de proposition
- Permis B indispensable

Horaires :

- Travail en semaine en coupure midi et soir (assurer les préparations et commandes du midi avec coupure, reprise pour les commandes du soir)
- Temps plein : 35h par semaine
- Prise de poste : dès que possible