

7^e édition

un événement

CCI METROPOLITAINE
BRETAGNE OUEST
Morlaix

En partenariat avec

Projet
Innovatif
Mission Locale
du Pays de Morlaix

Le C.C.I. A. S. A.
communes
du Morlaix



SALON DE L'EMPLOI

MÉTIERS DU TOURISME
ET DE L'HÔTELLERIE
RESTAURATION

ENTRÉE
LIBRE

Lundi 19 février
De 14h à 17h30

www.salondelemploimorlaix.bzh
02.98.62.39.26

OFFRE N°8 COMMIS DE CUISINE (H/F)

DESCRIPTION DU POSTE, MISSIONS

- Réalisation de mets simples
- Réalisation des préparations préliminaires (épluchage des légumes, fonds, courts bouillons...)
- Dressage, distribution
- Entretien de la cuisine et des locaux annexes

COMPÉTENCE DU POSTE

- CAP de cuisine minimum
- Bonne connaissance et Respect des normes d'hygiène alimentaire
- Faire preuve de curiosité par rapport à l'ensemble de l'activité en cuisine, avoir le sens de l'observation
- Prendre en compte l'enchaînement logique des tâches
- Réaliser des activités dans les temps impartis et aux moments opportuns
- S'adapter à la variété des tâches et des rythmes de travail
- S'intégrer dans une équipe hiérarchisée
- Appliquer et respecter les normes d'hygiène alimentaires.

Atouts :

- Autonomie
- Capacité à gérer l'imprévu et les montées en charge
- Organisation, esprit d'équipe
- Assiduité dans le respect des consignes de préparation et le respect du cahier des charges

DÉTAIL DE L'OFFRE

- Lieu de travail : Carantec
- Contrat à durée déterminée : d'Avril à septembre et juillet/août
- Nombre de poste : 3
- Expérience de 6 mois minimum.
- Durée hebdomadaire de travail : 35h/semaine, travail le week-end et les jours fériés, 1 journée et demi de repos hebdomadaire
- Secteur d'activité : Hôtels et hébergement similaire