

7^e édition

un événement

CCI METROPOLITAINE
BRETAGNE OUEST
Morlaix

En partenariat avec

Pays
Morlaix

Mission Locale
du Pays de Morlaix

Le G.I.A. à la
communauté
de 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°26 COMMIS DE CUISINE (H/F)

DESCRIPTION DU POSTE, MISSIONS

- Hôtel 1* au guide Michelin recrute son commis de cuisine, vous travaillerez en équipe de 6 personnes, sous la responsabilité du Chef de cuisine et du chef de partie.
- Service du soir pour une salle de 30 à 50 couverts/jour.
- Suivant vos compétences acquises antérieurement en cuisine (pâtisserie, garde-manger...) vous serez amené(e) à apporter un soutien au chef de cuisine.
- Possibilité de logement sur place et formation interne possible si peu d'expérience

COMPÉTENCE DU POSTE

- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Cuisiner des poissons, produits de la mer
- Cuisiner des préparations culinaires
- Cuisiner des sauces
- Cuisiner des spécialités régionales françaises
- Cuisiner des viandes
- Doser des ingrédients culinaires
- Dresser des plats pour le service
- Entretenir un équipement
- Entretenir un outil ou matériel
- Entretenir un poste de travail
- Éplucher des légumes et des fruits
- Mélanger des produits et ingrédients culinaires
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Préparer des desserts
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)
- Préparer un plan de travail
- Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)

Formation :

- CAP, BEP ou équivalent Cuisine - formation en cuisine appréciée

DÉTAIL DE L'OFFRE

- Lieu de travail : Roscoff
- Contrat à durée déterminée : 8 mois
- Expérience : débutant accepté
- Nombre de poste : 1
- Durée hebdomadaire de travail : 39h/semaine
- Secteur d'activité : Hôtels et hébergement similaire