

7^e édition

un événement

CCI METROPOLITAINE
BRETAGNE OUEST
Morlaix

En partenariat avec

Projet
HORIZON

Mission Locale
du Pays de Morlaix

Le G.I.E. 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.salondeemploimorlaix.bzh
02.98.62.39.26

OFFRE N°36 COMMIS DE CUISINE (H/F)

DESCRIPTION DU POSTE, MISSIONS

- Au sein d'un hôtel restaurant, vous serez chargé(e) de la préparation des entrées, des plats et des desserts en renfort du cuisinier.
- Possibilité de logement sur place.

COMPÉTENCE DU POSTE

- Conditionner un produit
- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- 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
- Mettre en marche des équipements de cuisine
- Préparer des ustensiles de cuisine
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)
- Préparer un plan de travail
- Procédures de conditionnement
- CAP, BEP ou équivalent Cuisine Cette formation est indispensable

DÉTAIL DE L'OFFRE

- Lieu de travail : Ile de Batz
- Contrat travail à durée déterminée : 6 Mois - à partir d'Avril.
- Nombre de poste : 1
- Expérience : 6 mois
- Durée hebdomadaire de travail : 35 heures/semaine
- Secteur d'activité : Hôtels et hébergement similaire