

7^e édition

un événement

CCI METROPOLITAINE
BRETAGNE OUEST
Morlaix

En partenariat avec

Pays
Morlaix
Missions Locales
du Pays de Morlaix

Le G.B.I.A. a
commencé
à travailler



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°45 COMMIS DE CUISINE (H/F)

DESCRIPTION DU POSTE, MISSIONS

- Au sein d'un restaurant, vous serez en appui du chef de cuisine. Vous effectuerez l'épluchage des légumes, le dressage des plats, la plonge, le ménage...
- Une connaissance en pâtisserie serait appréciée pour un des postes.

COMPÉTENCE DU POSTE

- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Cuisiner des poissons, produits de la mer
- 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
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)
- Formation : CAP, BEP ou équivalent cuisine

DÉTAIL DE L'OFFRE

- Lieu de travail : Carantec
- Contrat travail à durée déterminée : 9 mois
- Nombre de poste : 2
- Expérience : 6 mois
- Durée hebdomadaire de travail : 35 heures/semaine, travail le week-end
- Secteur d'activité : Restauration traditionnelle