

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
commune



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°72 CUISINIER (H/F)

DESCRIPTION DU POSTE, MISSIONS

- Au sein de l'établissement, type brasserie/bistrot vous travaillerez dans une équipe de 20 personnes en saison.
- Vous serez en charge des services du midi et du soir (moyenne 150/300 couverts), possibilité de restauration tout au long de la journée

COMPÉTENCE DU POSTE

- 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 les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)
 - Préparer un plan de travail
- Qualités professionnelles
- Travail en équipe
 - Sens de la communication
 - Rigueur
- Formation : Bac ou équivalent Cuisine (cette formation est indispensable)

DÉTAIL DE L'OFFRE

- Lieu de travail : Roscoff
- Contrat à durée déterminée : 4 mois
- Nombre de poste : 1
- Expérience souhaitée : 2 ans sur poste similaire
- Durée hebdomadaire de travail : 35 heures/semaine - Travail le weekend et jours fériés, jour de repos selon planning
- Secteur d'activité : débits de boissons