La-Bonne-Marmite Network

https://www.labonnemarmite.net/offres-demploi/commis-de-cuisine/

Commis de cuisine

Description

Notre entreprise, spécialisée dans la fabrication de repas de qualité pour les personnes âgées, recherche un commis de cuisine.

Responsabilités

- Participer à la préparation des repas, en collaboration avec le chef de cuisine et les autres membres de l'équipe
- Effectuer la mise en place de la cuisine
- Réaliser les tâches de nettoyage et d'entretien de la cuisine

Qualifications

- Vous êtes titulaire d'un CAP cuisine ou d'une formation équivalente
- Vous avez une première expérience en cuisine, idéalement en restauration collective
- Vous êtes rigoureux(se), organisé(e) et avez le sens du travail en équipe
- Vous êtes sensible aux besoins des personnes âgées

Avantages du poste

Les horaires sont de 7h à 13h du lundi au samedi. Cela peut être un avantage pour les candidats qui recherchent un emploi à temps plein avec des horaires réguliers.

Études

La formation HACCP Restauration est indispensable et doit être à jour.

Organisme employeur

LBM Sin-le-Noble

Type de poste

CDD

Date de début du poste

01/01/2025

Durée du contrat

CDD de remplacement (salarié malade)

Secteur

Service à la personne

Lieu du poste

105 rue Paul Foucaut, 59450, SIN LE NOBLE

Horaires

35h par semaine sur 6 jours, du lundi au samedi

Salaire de base

1747.20 €

Date de publication

17 décembre 2023

Valide jusqu'au

31.10.2023