

# #AMIE



ARRIVÉ LE :

- 8 NOV. 2021

## H / F COMMIS DE CUISINE CDI 24 - 30 H / SEMAINE

### POSTE

RÉFÉRENCE BOU-27236

LIEU DE TRAVAIL BOULOGNE

DATE 08/11/2021

NB DE POSTES 1

### DESCRIPTIF

Le métier de commis de cuisine s'organise autour de quatre grandes fonctions :

#### Préparations préliminaires

Rassemblement de tous les ingrédients nécessaires à la préparation des plats

Réalisation des travaux préparatoires : épluchage des légumes, réduction de sauces, garniture des fonds de tarte,...

Réception de la matière d'oeuvre

Production culinaire

#### Remise en température

Découpage de viandes et charcuterie

Réalisation de fonds, sauces et mets simples

Surveillance de la cuisson des mets

Dressage distribution

#### Disposition des mets dans les plats

Transmission au personnel de salle

Entretien

#### Entretien de la cuisine et des locaux annexes

Réalisation des opérations de fin de service

### CONTRAT DE TRAVAIL

TYPE(S) DE CONTRAT : CDI

TEMPS PARTIEL 24-30H/SEMAINE

### PROFIL

**FORMATION:** CAP OU EQUIVALENT EN CUISINE

#### COMPETENCES

Appliquer les codes de communication internes

Faire preuve de curiosité par rapport à l'ensemble de l'activité en cuisine

Porter attention à tout ce qui peut devenir apprentissage

S'adapter aux fluctuations de l'activité

S'intégrer à l'équipe

Se mettre à la disposition des autres acteurs de la cuisine et s'adapter à la variété des tâches

### POUR POSTULER

Envoyez votre CV et lettre de motivation à

AMIE / projet Proch'Emploi

helene.bailliet@prochemploi.fr

