



OFFRE DE RECRUTEMENT DE LA LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT

COMMIS DE CUISINE

LIEU DE TRAVAIL : ASNELLES - 14960

MISSIONS : Assister la cuisinière et/ou le cuisinier.

- Aider à la préparation des plats.
- Répartir les quantités en fonction du plan de table et de l'âge des convives.
- Effectuer l'envoi des plats dans les salles à manger.
- Vérifier des livraisons et aider à la gestion des stocks et inventaires.
- Appliquer et contrôler l'application de la méthode HACCP.
- Assurer la propreté technique et le matériel de cuisine.
- Respecter les règles d'hygiène selon les textes en vigueur (tenue vestimentaire, utilisation des produits, plats témoins).

COMPÉTENCES :

- Connaître et respecter les mesures d'hygiène, règles et consignes de sécurité.
- Etre capable de travailler en équipe / Avoir le sens des relations et le respect du public accueilli.
- Bienveillance avec l'équipe et les usagers.
- Etre autonome / Avoir le sens de l'organisation et de l'adaptation.
- Ponctuel.le.

NIVEAU ET DIPLÔMES REQUIS :

- Expérience similaire dans ce type de poste.

TYPE DE CONTRAT :

- Contrat à Durée Déterminée.
- A compter du 9 septembre 2024 jusqu'au 24 novembre 2024.
- Temps Complet - 35 h par semaine.

RÉMUNÉRATION :

- Classification : A-265 de la CCN ECLAT
- Rémunération mensuelle brute : 1854.37 €

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Horaires : Poste à coupure / Travail le week-end / Travail le soir.
- Avantages possibles : Hébergement sur place / CSE (réductions tarifaires, participation mutuelle) .

Envoyer C.V + lettre de motivation avant le 02/09/2024 par mail à :

Madame Christelle PELLOIS
emploi@laliguenormandie.org

