

Fiche de poste

**Présentation et missions :**

Un organisme recrute un(e) commis de cuisine en contrat à durée indéterminée à temps plein, pour un poste basé à Veigné.

- Mettre en place, préparer et dresser les entrées et les plats
- Réceptionner et vérifier les entrées et les plats
- Nettoyer et remettre en état le matériel
- Appliquer les règles d'hygiène HACCP et de sécurité
- Prime semestrielle
- Restaurant d'entreprise
- Mutuel prise en charge à 100 %
- Horaires de travail : 09h14h30-18h45-22h30

**Prérequis et profil :**

- Avoir un minimum d'expérience dans le domaine
- Etre disponible le Week end et jours feries
- Etre réactif
- Etre autonome
- Avoir l'esprit d'équipe

**Informations complémentaires :**

Durée hebdomadaire : 39H

Rémunération : 2120€

**Où postuler ?**