

Fiche de poste

**Description de l'offre :**

Un restaurant situé à Tours recrute un commis de cuisine en CDI 35h/semaine à pourvoir dès que possible.

**Missions :**

Aider à la mise en place, participer à la production culinaire de l'établissement conformément aux fichiers techniques et aux recommandations de son supérieur, participer au service de production, réceptionner et ranger la marchandise, préparer les repas du personnel, nettoyer le matériel de la cuisine et des offices, assister le chef de cuisine dans le contrôle de la propreté de la zone de travail.

**Pré-requis :**

- 6 mois d'expérience minimum exigés
- Créatif et novateur aimant travailler les produits frais
- Connaissances des normes HACCP

**Profil :**

- Bonne capacité d'organisation

**Conditions :**

- Ouverture 7/7 jr
- Travail régulier en soirée et week-end
- 2 coupures/semaine
- 2 jours de repos consécutif

**Où postuler ?**