



Commis de Cuisine (H/F)

CDI

C'Devant, spécialisé dans l'offre de solutions Offices propose des produits fabriqués dans notre laboratoire de Sèvres : Plateaux repas, cocktails, petits déjeuners.

Nous recherchons dans le cadre du développement de l'entreprise des commis de cuisine.

Description de poste :

Le commis de cuisine prépare les ingrédients, la mise en place, et assure la préparation des plats en mettant en œuvre les techniques et règles de fabrication culinaire, le tout dans le respect des règles d'hygiène de notre métier.

Sous la supervision d'un chef de partie ou du second de cuisine, vous aurez pour principales missions :

Préparer et réaliser les plats de l'entrée au dessert, de vérifier la qualité de préparation des plats, de la logistique pour l'envoi au client, le tout dans une parfaite mise en application des normes d'hygiènes et de sécurités sur votre plan de travail.

Niveau de qualification :

CAP

Expérience :

1 an d'expériences confirmées minimum
Une expérience traiteur serait appréciable

Qualités Recherchées :

Passionnée, rigoureux, organiser
Esprit d'équipe et dynamisme

Conditions :

39h/semaine,
Horaire en continu : 5h-14h ou 7h-16h
Avantage en nature nourriture,
Mutuelle conventionnelle et sur complémentaire santé.
Poste basé à Sèvres (92)