Fiche de poste

ENTREPRISE	
Nom de l'entreprise	TOMA INTERIM
Secteur d'activités	HOTELLERIE / RESTAURATION
Contact	st-maximin@toma-interim.com **Tel : 04 94 77 96 77**
Contact	Michael Lagrasta (Dirigeant)
POSTE	
Intitulé du poste	COMMIS DE CUISINE H/F
Nature du contrat (CDI, CDD+durée, alternance…)	INTERIM
Volume horaire (Temps plein, temps partiel, h/semaine)	TEMPS PLEIN
Lieu de travail	MIMET
Date de prise de poste	IMMEDIAT
Missions principales	- Participer à la préparation des ingrédients et des plats, - Réaliser les préparations préliminaires (épluchage, découpe, assemblage...), - Dresser les assiettes en respectant les consignes du chef, - Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP), - Assurer le nettoyage et l'entretien du poste de travail ainsi que du matériel, - Participer au bon déroulement du service en collaboration avec l'ensemble de la brigade.
PROFIL RECHERCHÉ	
Prérequis niveau d'expérience	CAP/BEP
Prérequis niveau d'étude, formation	Une première expérience en cuisine ou d'une formation dans ce domaine.
Compétences requises	.