



COMMIS DE CUISINE

CDD Saisonnier 2025

Missions :

- Gestion de l'approvisionnement et du stockage des ingrédients
- Réception et vérification de la qualité des marchandises, supervision du stock
- Respect strict des règles HACCP
- Dressage des assiettes et envoi des plats en salle pour des événements spéciaux tels que mariages, réceptions, etc.
- Elaboration des repas selon les standards de l'établissement

Profil Recherché :

- Expérience préalable en cuisine souhaitée
- Connaissance approfondie des règles HACCP
- Créativité et souci du détail dans la préparation et la présentation des plats
- Esprit d'équipe

Rémunération :

- Salaire équivalent au SMIC

Durée :

- Contrat de 20 à 35 heures (à négocier), idéal pour un complément de salaire, exclusivement les vendredis, samedis et dimanches.

Si vous êtes motivé(e) et prêt(e) à contribuer au succès de notre équipe pendant la période estivale, nous vous invitons à soumettre votre candidature en envoyant votre CV et lettre de motivation à emploigrinyland@orange.fr

Nous serions ravis de vous accueillir dans notre équipe et d'explorer ensemble cette opportunité.