



INTITULÉ DU POSTE :

**COMMIS DE CUISINE au sein de la Régie des Quartiers Alençonnaise
Pour son restaurant d'insertion**

➤ **Responsabilités confiées**

- Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)
- Doser et mélanger les produits et ingrédients culinaires
- Cuire ou réchauffer les viandes, poissons, légumes, ...
- Dresser les plats pour le service (présentation, assemblage, finition ...)
- Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine
- Effectuer la plonge

➤ **Qualités demandées :**

- Habilité, agilité et rapidité
- Relation client, discrétion
- Résistance au stress, cadences de travail
- Curiosité pour la cuisine et l'art culinaire

➤ **Nature du poste et conditions de travail :**

- Contrat en C.D.D.I. durée 4 mois renouvelable (24 heures/semaine)
- Rémunération au SMIC, convention nationale des Régies de Quartiers