



## OFFRE D'EMPLOI **Commis de cuisine (F/H)**

### **Notre restaurant :**

*L'Incubateur de Fraîcheur* est un **restaurant végétarien** qui propose une alternative saine et éthique aux déjeuners entre collègues dans le nouveau **quartier d'affaires** du 13<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Nous travaillons le fruit et le légume **frais de saison**, au gré d'une **carte hebdomadaire** et nous servons entre **100 et 150 couverts** par jour, sur place et à emporter. Le restaurant proposant une cuisine ouverte et le retrait des commandes en cuisine, toute l'équipe du restaurant est **en contact direct avec les clients**.

### **Notre offre :**

- Un **C.D.I.** à temps complet pour un **commis de cuisine (F/H)** ;
- Une rémunération selon le profil entre **1 200 et 1 300€ par mois** ;
- 3 semaines de **congés** au mois d'août et 1 semaine à Noël ;
- Le remboursement de **50%** du prix de l'abonnement aux transports en commun ;
- La possibilité de **prendre gratuitement le repas sur place** ;
- La **mutuelle**.

### **Votre mission :**

Sous les ordres du responsable de cuisine, vous aurez pour mission de **l'assister** dans **l'élaboration et la réalisation des différentes recettes** de la carte hebdomadaire du restaurant, dans le respect des règles d'hygiène.

Pour ce faire, vous prendrez en charge les tâches suivantes :

- la réception de la marchandise ;
- la réalisation des préparations préliminaires : la mise en place, le nettoyage, l'épluchage et la découpe des fruits et légumes ;
- le dressage des différents plats ;
- l'étiquetage des différents produits ;
- l'organisation du poste de travail ;
- l'entretien de la cuisine et des locaux annexes ;
- la maîtrise des règles d'hygiène selon l'H.A.C.C.P.

Vous travaillerez du lundi au vendredi, à heures variables. Généralement, le lundi de 6 heures à 15 heures 30 ; et du mardi au vendredi de 7 heures à 15 heures 30.

### **Votre profil :**

Vous êtes issu(e) d'une **formation C.A.P / B.E.P. ou Bac Pro cuisine** et avez déjà au moins **une expérience précédente** dans le domaine ;

Vous êtes **dynamique et motivé(e)**, rigoureux/euse et force de proposition, ponctuel(elle) et autonome, sociable et solidaire de vos collègues ;

Vous souhaitez vous donner à fond pour **grandir et faire grandir votre entreprise**  
... alors rejoignez la cuisine de l'Incubateur de Fraîcheur !