|  |  |
| --- | --- |
| **OFFRE** | |
| Secteur d’activité | **Restauration** |
| Types de poste | **Commis de cuisine, cuisinier, plongeur** |
| Date de fin de validité | 28/06/24 |
| **POSTE** | |
| Type de contrat | CDD Possibilité d’évolution en CDI pour certains postes. |
| Durée du contrat | 2 à 3 mois |
| Volume horaire mensuel | Temps plein / Temps partiel |
| Horaires et jours travaillés | Lundi au dimanche (avec 2 jours de repos) |
| Date d’embauche | En fonction de l’entreprise est possible dès à présent ou au plus tard à partir du mois de Juillet 2024. |
| Lieu de travail et accès | Sites d’entrainement et de compétition parisiens et petite couronne |
| Salaire mensuel brut et avantages | A minima le SMIC soit 1 766, 92€ en fonction de l’entreprise |
| Missions | * Mise en place du point de vente * Assurer la rotation des produits (DLC) * Réassort du point de vente à partir des zones de stockage réparties sur le site * Vider et nettoyer régulièrement les poubelles * Réaliser la fermeture du point de vente (le ranger et le nettoyer) * Effectuer la mise en place nécessaire à l’élaboration des plats * Respecter les fiches techniques dans la bonne exécution des préparations culinaires * Participer à l’envoi des plats dans le délai souhaité par le client * Veiller à l’entretien de la cuisine et du matériel * Respecter les règles d’hygiène et de sécurité |
| Contraintes | Station debout, avec ou sans coupure, possibilité de travailler en soirée |
| **PROFIL DU CANDIDAT** | |
| Diplôme / Qualification | Non |
| Expérience | Non |
| Pré-requis | Non |
| Compétences | Ponctualité, assiduité, respect des usagers et des règles d’hygiène |