

FICHE DE POSTE

Intitulé du poste	COMMIS DE CUISINE (H/F)
Nature du poste	Contrat de professionnalisation ou contrat d'apprentissage de 12 mois – 35heures/semaine
Lieu	HAUTS DE France
Date de démarrage	Dès que possible

Missions et conditions de travail

Contexte	Le GEIQ Hôtellerie Restauration Tourisme recherche pour ses entreprises adhérentes des Commis de Cuisine (H/F). Nous proposons des contrats de professionnalisation ou d'apprentissage de 12 mois avec passage d'un titre à finalité professionnelle à l'issue du contrat. En tant que GEIQ nous avons la charge de vous trouver l'entreprise qui correspond à vos attentes ainsi qu'un centre de formation au plus près de chez vous.
Missions	- Préparer les aliments en suivant les recettes et les instructions du chef cuisinier - Réaliser tous les modes de cuisson, tous les fonds, appareils, sauces - Dressage des assiettes - Maintenir la propreté et l'hygiène de la cuisine - Gérer les stocks d'aliments et les commandes - Aider à la mise en place du service - Respect des normes de sécurité alimentaire HACCP

Compétences et profils recherchés

Compétences requises	- Faire preuve de rigueur et de précision - Organiser son travail selon les priorités et les objectifs - Travailler en équipe
Profil recherché	- Débutant accepté - Savoir lire, écrire, compter - Bonne expression oral

Avantages et rémunération

Rémunération	- % du smic selon âge
Avantages	- Mutuelle d'entreprise - Accompagnement personnalisé par le GEIQ pendant les 12mois - Validation d'un titre à finalité professionnelle reconnue dans la branche des hôtels, cafés et restaurants.