

Commis de cuisine (H/F)

83340 LE CANNET DES MAURES [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.97 / Heure

L'entreprise

Société spécialisée dans le secteur d'activité d'hébergement social pour personnes âgées.

Le poste

Ergos, agence d'emploi, recherche un(e) Commis de cuisine (h/f) pour un poste à Le Cannet des Maures 83340, France.

Sous l'autorité du chef de cuisine, vous mettrez vos compétences en cuisine au service des résidents de la structure. Vous valoriserez votre savoir-faire et technique culinaire en vous adaptant aux besoins spécifiques des personnes âgées ou extérieur.

Ce poste est à pourvoir au plus vite. Semaine de 35 heures du lundi au dimanche. Repos hebdo en fonction du **planning tournant**. Vos horaires seront **8h00 - 15h30** avec **1 week-end sur 3** en repos.

N'hésitez pas à postuler si vous êtes passionné(e) par la cuisine et souhaitez contribuer au bien-être des autres.

Le profil recherché

Nous recherchons un(e) Commis de cuisine (h/f) qualifié(e) pour rejoindre notre équipe dynamique. Le candidat idéal devra posséder les compétences et le niveau de maîtrise suivants :

- Préparation culinaire : Maîtrise des techniques de base en cuisine, capacité à assister les chefs dans la préparation des plats.
- Hygiène alimentaire : Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, respect des procédures sanitaires.
- Organisation : Capacité à travailler efficacement en équipe, gestion du temps et des priorités.
- Polyvalence : Capacité à s'adapter rapidement aux tâches variées en cuisine, flexibilité et polyvalence.