

AIDE CUISINIER

Lancé en 2005, Traiteur TE créateur d'instantan entreprise d'insertion est le premier traiteur événementiel à s'engager de manière globale pour le développement durable. Té propose des formules sur mesure pour des dîners, buffets et cocktails. Incluant l'organisation générale, le service et la décoration.



CONTRAT

Type :	CDDI (contrat à durée déterminée d'insertion) de 4 mois - Renouvelable dans la limite de 24 mois.
Base horaires :	35 heures / semaine, SMIC horaire Horaires Variables, travail soir et week-end
Lieu de travail :	Laboratoire Traiteur TE 216 rue de Rosny - 93100 MONTREUIL

MISSIONS

Le commis de cuisine prépare, confectionne et dresse des plats ou garnitures. Pour ce faire, il met en œuvre des techniques et des règles de fabrication culinaires. Il intervient lors de la finition des plats et contrôle leur qualité. C'est également à lui qu'incombe l'entretien et le nettoyage des installations et équipements de la cuisine et des locaux annexes.

- Organiser et mettre en place l'espace de travail ;
- Entretien et nettoyage des installations et équipements de la cuisine et des locaux annexes ;
- Vérifier et réapprovisionner les denrées nécessaires à la réalisation des plats.

▶ Préparer les plats :

- Evaluer la qualité des produits de base ;
- Préparer les plats froids : de la pluche à l'assaisonnement ;
- Préparer les pièces de cocktails salées et sucrées ;
- Evaluer la qualité du produit final : goût, qualité, présentation.

Tout en respectant les consignes de son responsable, le commis de cuisine doit être en mesure de travailler de manière autonome.

PROFIL

Avoir le sens de la propreté : Le commis de cuisine doit être attentif à son hygiène personnelle ainsi qu'à la propreté des locaux, du matériel ;

- Avoir des connaissances de base en cuisine (taillage, pluche...);
- Savoir lire les consignes écrites ;
- Capacité à travailler en équipe ;
- Savoir prendre des notes ;
- Bonne gestion du stress ;
- Aimer apprendre ;

**POUR POSTULER A CETTE OFFRE, ENVOYEZ CV + FICHE DE LIAISON IAE/
OU EMPLOIS.INCLUSION.BETA.GOUV.FR**

Par mail : stephane.azoulay@groupe-sos.org /Tel 06 08 11 24 62
