

## **COMMIS(E) DE CUISINE – AGENT(E) POLYVALENT(E)**

### **DE RESTAURATION - 1 poste**

En équipe, vous participez au fonctionnement de notre self-service et de notre service traiteur. Vous serez accompagné(e) par notre conseillère en insertion professionnelle et nos encadrants techniques, professionnels de la restauration.

Vos missions :

- x les préparations culinaires froides salées et sucrées
- x le traitement des matières premières
- x le conditionnement et dressage des plats
- x la plonge
- x l'entretien du matériel et des locaux
- x le contrôle à réception et rangement des marchandises
- x le réassort des vitrines et buffet du restaurant-self
- x l'accueil et renseignement de la clientèle

Vous pourrez être amenée à intervenir en service sur les prestations traiteur extérieures.

Créneaux de travail compris entre 7 h et 17 h du lundi au vendredi + travail en soirée et week-end possible selon nécessités de service mais rare.

Prise de poste : entre le 3 et 15 juin.

Contrat à durée déterminée d'insertion de 6 mois renouvelable jusqu'à 24 mois - 30 h/semaine - rémunération au SMIC (environ 1020 euros nets) - avantage en nature repas - prise en charge à 50 % de l'abonnement transport en commun et de la mutuelle.