|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Poste** | Cuisinier/ Aide de cuisine | |
| **DETAILS ENTREPRISE** | | |
| **Type de Contrat** | Tous types | |
| **Entretien à prévoir** | Entretien en agence avec le chargé de recrutement référent de l'offre | |
| **Responsable hiérarchique** | Chef de cuisine | |
| **Service / Atelier** | Restauration | |
| **Renouvellement possible** | Oui | |
| **POSTE** | | |
| **Description du poste** | **Activités** | |
| - Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)  - Mélanger des produits et ingrédients culinaires  - Doser des ingrédients culinaires  - Cuire des viandes, poissons ou légumes  - Dresser des plats pour le service  - Conditionner un produit | |
| **Compétences requises** | |
| **Savoir-faire :**  - Technique de cuisine  - Utilisation d’appareil de cuisine  - Caractéristiques des produits  - Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire | **Savoir être :**  - Capacité à travailler en équipe - Dynamisme- Rapidité d'exécution |
| **Profil / diplôme** | Formation cuisine (BEP à BTS), une expérience en restauration est souhaitée | |
| **Aptitude au poste** | Poste nécessitant une station debout prolongée, des gestes répétitifs et une cadence de travail élevée | |
| **ELEMENTS DU CONTRAT** | | |
| **Horaire** | Horaires variables | |
| **Rémunération** | Selon profil | |
| **Prime et variables** | Selon entreprise | |
| **Spécificité** | Horaires coupés | |
| **Classification** | Ouvrier non qualifié | |
| **Equipement de protection** | Chaussure de sécurité | |
| **Modalité d'intégration** | Se présenter au responsable d'équipe | |
| **RISQUES** | | |
| **Nature du risque** | TMS, lié aux gestes répétitifs des membres supérieurs | |
| Sol glissant, chute de plein pied | |
| Port de charges lourdes | |