|  |  |
| --- | --- |
| **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 |