

Offre n° 211GPWR

Aide de cuisine

26 - EYZAHUT -

Publié le 16 juillet 2026

Vous êtes dynamique, ponctuel(le) et possédez un véritable esprit d'initiative ? Vous avez le souci du détail et

une bonne présentation ?

Rejoignez notre équipe pour faire découvrir nos saveurs libanaises !

Votre mission :

- dressage des plats et des assiettes,
- coupe des légumes,
- préparation des brochettes de viande- nettoyage de votre espace de travail...

Horaires du service du soir sur 6 jours : de 18h à 23h00 / repos le mercredi

Votre profil :

Dynamisme, esprit d'initiative et bonne présentation sont vos atouts majeurs.

Possibilité de logement sur place si période d'essai concluante

Débutants acceptés : nous misons avant tout sur votre motivation !



CDD - 2 Mois
Contrat travail



35H/semaine Travail les
week-ends et jours fériés



Salaire brut : Horaire de
15.00 Euros
Restauration repas du
soir offert

Profil souhaité

Expérience

Débutant accepté

Compétences

Assurer la propreté de la zone de travail

Dresser des plats pour le service

Découper et tailler les légumes, fruits et condiments

Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local

Eplucher des légumes et des fruits

Gestes et postures de manutention

Maintenir un environnement de travail propre et organisé

Modalités de conservation des produits alimentaires

Préparer les viandes et les poissons

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)

S'intégrer dans l'équipe et faire preuve de coopération

Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

Techniques de désinfection des surfaces

Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)

Informations complémentaires

- Qualification : Employé non qualifié
- Secteur d'activité : Restauration traditionnelle

Employeur

RESTAURANT LE FURET

1 ou 2 salariés

 https://www.facebook.com/p/Restaurant-Le-Furet-61554125154005/?locale=fr_FR