



Fiche de Poste Commis de Cuisine

Restauration rapide Chicken Street

Missions principales

Le commis de cuisine assiste le chef dans la préparation des plats, en respectant les normes d'hygiène et les procédures de la chaîne Chicken Street.

- Mise en place du poste de travail
- Préparation des ingrédients : découpe, cuisson simple
- Dressage et envoi des plats en coordination avec l'équipe
- Entretien du matériel et nettoyage de la cuisine
- Réception et rangement des livraisons

Profil recherché

- Motivation, ponctualité et esprit d'équipe
- Bonne résistance au stress et au travail en cadence
- Connaissance des règles d'hygiène alimentaire

Formation

Aucun diplôme requis, une première expérience en restauration est un plus.

Conditions de travail

- Contrat : CDD/CDI selon profil Temps plein ou partiel
- Travail en horaires décalés, soirs et week-ends possibles
- Rémunération selon profil + repas fournis

Candidature

Envoyer votre CV à : recrutement@institutsuperieurdeformation.fr