



Commis de cuisine

ou

Chef de cuisine tournant (H/F)

POSTE BLC N°030/2026

ACTIVITE : RESTAURATION

SITES : CT & ELA

QUALIFICATION : Employé – Ouvrier

FILIERE : 400 Infra – Logistique – Moyens Généraux

NATURE DU CONTRAT : Contrat à Durée Indéterminée

MOTIF DE RECRUTEMENT : Création de poste

DEFINITION ET CARACTERISTIQUES DU POSTE

CONTEXTE :

Poste au restaurant Gaia et Pirogue. Intervention en cas d'absence de personnel.

MISSIONS GENERALES :

- Créer des repas savoureux avec des produits locaux et de qualité
- Travailler en équipe pour offrir le meilleur service à nos convives.
- Réaliser la mise en place pour le service
- Garantir la traçabilité des produits et respecter strictement les normes d'hygiène et de sécurité

FORMATION :

- Diplôme dans la restauration

EXPERIENCE SOUHAITEE :

- Expérience d'au moins 5 ans dans ce domaine

CONNAISSANCES PARTICULIERES :

- Normes HACCP
- Maîtrise des techniques culinaires

CONDITIONS DE TRAVAIL :

- En journée : 6h30 à 15h30 du lundi au jeudi et 6h30 à 12h30 le vendredi

APTITUDES REQUISES :

- Sens du service
- Autonomie
- Adaptabilité
- Polyvalence

DATE D'ENTREE EN FONCTION : Au plus tôt