### LE CENTRE HISTORIQUE MINIER

**Recherche pour son restaurant**

**« LE BRIQUET »**

### UN(E) COMMIS DE CUISINE / AIDE DE CUISINE

(H/F)

**Critères de sélection :** Expérience en restauration classique souhaitée,

Expérience au sein de restaurants effectuant des services de 100 à 300 couverts serait un plus,

Aptitude à assister le chef cuisinier et le second de cuisine en matière de commandes et d’hygiène,

Capacité de compréhension et d’application d’une fiche technique,

Capacité d’adaptation sur les différents postes de cuisine,

Disponibilité en général et également le week-end et jours fériés,

Goût du travail en équipe, autonomie, motivation…

**Missions :** Sous l’autorité du chef cuisinier et du second de cuisine :

 Préparation des plats dans le respect des règles d’hygiène

 Réception, contrôle et rangement des livraisons

Effectuer la plonge,

Assurer le nettoyage de la cuisine suivant un plan de charge établi par le responsable du service et dans le respect des règles d’hygiène,

Possibilité d’évolution des tâches en fonction des aptitudes

**Nature du poste :** ContratPEC 12 mois

 87h/mois

 Minimum conventionnel 10.25 €/heure

 Convention Collective de l’Animation

 Disponible le week-end et les jours fériés

##### **Restaurant ouvert 7/7** **uniquement les midis** (ouvertures occasionnelles le soir)

Poste à pourvoir en fonction des annonces gouvernementales

### Adresser lettre de motivation et C.V. à :

La Direction des Ressources Humaines

Mme WATRELOT-HURET Laurène

 Fosse Delloye - C.S.. 30039 - 59287 LEWARDE

Tél. : 03.27.95.82.82

e-mail : responsablerh@chm-lewarde.com