



Personnel de cuisine

G1602 : chef de partie, cuisinier, commis,...

Prépare des plats selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement. Lorsque l'établissement dispose d'une brigade importante, le cuisinier

et ses commis travaillent sous la responsabilité d'un chef de partie, lui-même géré par le second de cuisine, toute la brigade obéissant aux ordres du chef de cuisine.

Les formations d'accès

Niveau V

CAP/BEP en cuisine ou production alimentaire

426 projets de
 recrutement en
 2011

Les profils recherchés

La capacité du candidat à savoir travailler en équipe et la conscience du travail bien fait constituent des qualités indispensables. Le savoir-être est également largement recherché dans la respect du client.

Les compétences requises

- Sens et goût du service bien fait
- Maîtrise de soi et courtoisie
- Rapidité, précision et sûreté
- Bonne résistance physique
- Dynamisme

Conditions d'exercice du métier

Lieux d'exercice :

- Restaurants traditionnels, gastronomiques, d'entreprises,...

Conditions de travail :

- Horaires fractionnés
- Travail le week-end
- Port d'une tenue de travail normée
- Salaire moyen : 1820€ brut/mois pour 39h/sem + pourboires (cuisinier)
 1570€ brut/mois pour 39h/sem + pourboires (commis)

Se former sur le territoire

Localisation des offres à pourvoir sur les 3 derniers mois

