

## **Commis de cuisine(H/F)**

### **VOTRE MISSION SI VOUS L'ACCEPTEZ**

**Le/la commis.e de cuisine aura à charge toutes les missions données par le chef de partie ou représentant en lien avec sa partie ou non.**

- ◆ **Réalisation des différentes recettes et technique simple lié aux recettes de la carte**
- ◆ **Dressage des mets sous la responsabilité du chef de partie**
- ◆ **Garant de l'hygiène et de la sécurité**
- ◆ **Gestion des stocks de denrées (inventaire, rangement, etc.) sous la supervision du chef**
- ◆ **Respect des lois en vigueur et des normes de sécurité et d'hygiène**

### **COMMENT RÉUSSIR SUR CE POSTE ?**

**En ayant un vrai intérêt pour le métier,**

**En ayant le goût du travail bien fait**

### **CE QUE VOUS RETIREREZ DE CE POSTE ?**

**Le plaisir et la fierté de participer activement au développement pérenne et au rayonnement du Groupe Caillé en partageant l'ensemble de nos valeurs : respect, solidarité, partage !**

**Mais aussi, et surtout, parce que nous sommes le groupe caillé, au cœur de la vie des réunionnais depuis plus de 120 ans, vous bénéficierez d'une qualité de vie au travail, dans une équipe à l'esprit familial, soudée et fière de travailler ensemble.**

**Enfin, nous attachons également une importance majeure au développement de nos collaborateurs. C'est pourquoi, nous serons à vos côtés, à votre écoute, pour soutenir vos besoins en terme de formation et d'outils afin de vous permettre de mener à bien votre mission.**

### **SI VOUS VOUS RECONNAISSEZ CI-DESSOUS, C'EST QUE CE POSTE EST FAIT POUR VOUS**

- **Vous êtes rigoureux,se**
- **Vous êtes capable de maintenir la qualité organoleptique des mets sur la supervision de ses responsables**
- **Vous êtes capable de vous adapter et d'être réactif.ve à toute situation**

### **QUE PROPOSONS NOUS ?**

- **CDI à temps plein.**
- **Poste basé à Bellepierre**