

**HOTEL LA MISSION**  
**Recherche pour un Contrat à Durée Déterminée de 2 mois**

**LIEU DE TRAVAIL : ÎLE D'YEU – Saint Sauveur**

**HORAIRES : 39h00 hebdo**

**COMMIS DE CUISINE**

**H/F**

\*\*\*\*\*

**Postes à pourvoir pour la petite saison (2 mois), vous aurez pour missions :**

- **Préparation des plats :** Participer à la préparation des ingrédients nécessaires à la réalisation des plats (découpe de légumes, préparation des viandes, poissons, sauces, etc.) - Aider à la mise en place des postes de travail avant le service - Effectuer des tâches simples de cuisson ou de préparation sous la supervision du chef de cuisine
- **Gestion quotidienne :** Aider à la réception, à la vérification et au stockage des marchandises - Participer à l'inventaire des stocks de produits et d'ingrédients si nécessaire
- **Suivi des normes d'hygiène :** Appliquer les règles d'hygiène (lavage des mains, port des gants, gestion des déchets, etc.) - Nettoyer et entretenir son espace de travail, les équipements et les ustensiles de cuisine - Assurer la bonne conservation des produits alimentaires (température, dates de péremption, etc.) - Signaler toute anomalie ou dysfonctionnement auprès du responsable de cuisine

**FORMATION : CAP-BEP ou BAC PRO Cuisine souhaité**

**EXPERIENCE : Débutant accepté**

**SALAIRE : 1900€ à 2150€ brut mensuel + primes + mutuelle**

**MODE DE PRÉSENTATION : CV + lettre à [candidature@lamissionyeu.com](mailto:candidature@lamissionyeu.com)**