

La Commune Nouvelle
Les Deux Alpes
RECRUTE :

COMMIS DE CUISINE H/F

Poste à pourvoir à partir du 1^{er} septembre 2019

Placé(e) sous l'autorité du Responsable de la cuisine centrale vous assurez les préparations culinaires dans le respect de la législation en vigueur (HACCP, plan de maîtrise sanitaire...)

Missions principales:

- Aide à la préparation des menus en respectant les règles d'hygiène
- Préparation du froid
- Découpe, préparation dans le respect des consignes
- Aide à la gestion des stocks
- Aide à la réception des commandes et vérifications des livraisons
- Nettoyage, entretien et rangement du matériel
- Plonge

Profil recherché :

- Qualification et expérience en cuisine et si possible en restauration collective
- Connaître les normes HACCP et PMS
- Savoir être autonome et organisé
- Travail en équipe

Statut :

Cadre d'emplois des adjoints techniques

Durée du travail :

Temps complet

Travail les week-ends par roulement

Uniquement service du midi

Horaires fixes 7h 14h 5jours /semaine

Rémunération :

- Conditions statutaires

Adressez votre candidature à :

Mairie de Les Deux Alpes

48 Avenue de la Muzelle

BP 12

38860 LES DEUX ALPES

accueil@mairie2alpes.fr