

AIDE CUISINIER – PLONGEUR

VOS MISSIONS

Sous la responsabilité du chef de cuisine vous serez amené à :

- Assurer le nettoyage de la vaisselle des couverts utilisé lors du service ainsi que tout le matériel utilisé en cuisine (casserolles, marmites, fours, batteurs ...) et le rangement.
- Assurer le nettoyage des locaux de cuisine et annexes (carrelages et sols, tables de travail, écoulements ...) et assurer le débarrassage des poubelles et ordures.
- Aider la cuisine dans des préparations ou dans la mise en place, éplucher et émincer des légumes.
- Conditionnement et déconditionnement des denrées

QUALITÉS REQUISES

- S'adapter facilement au travail en équipe
- Connaissance parfaite de l'hygiène et de la propreté • Discipline et grande capacité de travail
- Être organisé et autonome
- Bonne condition physique
- Rapidité d'exécution

Envoyez CV + lettre de motivation à recrutement@lecirque.com