



SYNERGIE

intérim
recrutement

Commis de cuisine F/H

Missions:

Assurer à la mise en place des boissons et produits (confiseries, pâtisseries, snackings, consommables) ainsi que leur personnalisation

Préparer les mets froids

Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène-Procéder au montage et à l'envoi des plats dans le respect de la décoration, de la qualité et de la quantité

Profil :

CAP ou Bac Pro Cuisine

BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie

Horaires :

Amplitude : 6h00 - 20h00 du lundi au samedi

Lieu :

Île de France

