



## COMMIS DE CUISINE H/F

Passionné(e) de cuisine, vous souhaitez vous épanouir dans la création ? Venez rejoindre notre équipe pour l'ouverture d'un campus innovant aux portes de Paris !

Tradirest, entreprise familiale et régionale située en Ile de France est spécialisée dans la restauration d'entreprise Premium

Proposer une autre vision de la restauration tout en privilégiant les circuits ultra courts et la richesse de nos terroirs : c'est toute l'ambition de notre démarche qui nous motive au quotidien

### Nos valeurs :

- La qualité des produits
- Le respect de l'environnement
- L'amour du métier et du service
- La recherche d'une cuisine innovante, gourmande et équilibrée
- L'écoute des convives et l'envie de faire plaisir
- La valorisation des talents, l'ambiance de travail et l'épanouissement des équipes

### Profil :

De formation BEP, CAP, BAC Pro ou 5 ans d'expérience à un poste similaire dans le domaine gastronomique français.

Vos compétences culinaires, vos bases de l'équilibre alimentaire et votre sens de l'organisation feront la différence.

**Poste :** Temps plein, CDI - Du lundi au vendredi de 7h00 à 15h00 - repos les week-ends et jours fériés

**Lieu :** notre établissement est situé au Chesnay-Rocquencourt (78) et comporte : un restaurant d'entreprise, un restaurant alternatif et un coffee shop pour environ 1000 couverts par jour. Le site est localisé dans un cadre idéal avec bâtiments neufs et parc classé.

**Rémunérations :** selon le profil, à partir de 1646€ par mois + 13ème mois + autres avantages

### Missions :

#### *Opérationnel*

- Assiste le Chef, le Second de cuisine dans la préparation et la production des repas
- Maîtrise les cuissons, dressages et les mises en place
- Réalise la préparation, l'épluchage et les assaisonnements
- Réalise les dressages et les mises en place
- Assure le ravitaillement et la distribution des mets
- Participe au stockage des denrées
- Participe au rangement du matériel, de la cuisine, l'entretien de la chambre froide et espace de stockage
- Participe au débarrassage, nettoyage et rangement de la cuisine
- Respecte le règlement intérieur

#### *Sécurité et hygiène*

- Applique les normes HACCP et de sécurité alimentaire
- Applique les normes de sécurité notamment en termes d'utilisation des outils et équipements de cuisine
- Assure l'entretien des ustensiles et équipements de cuisine

Site de Tradirest : <https://tradirest.fr>