

[CDI] Commis de Cuisine .

Barriere

MISSIONS

TRAITEUR BARRIÈRE RECRUTE UN COMMIS DE CUISINE

Traiteur Barrière propose des services de restauration sur mesure pour événements privés et professionnels, avec une équipe expérimentée et un savoir-faire reconnu, notamment au Festival de Deauville.

Sous la responsabilité de notre Chef de cuisine, vous intégrerez la brigade de la cuisine du Traiteur Barrière basé à Pont-l'Évêque.

VOS PRINCIPALES MISSIONS SERONT...

- Produire des préparations dans le respect des fiches techniques.
- S'assurer de la propreté de son environnement et de son poste de travail.
- Appliquer les règles en matière d'hygiène et de sécurité (normes HACCP, procédures groupe Barrière).
- Assurer les conditionnements et le rangement des produits dans les chambres froides, congélateurs et surgélateurs.
- Alerter sur la non-conformité éventuelle des produits.

Contrat en 35 heures. Travail en continu essentiellement le matin (6h00-14h00 / 8h00-16h00) et ponctuellement en après-midi (14h00-22h00).

Poste basé à Pont-l'Évêque, au sein du Parc d'activité de Launay (à 20 minutes à pied de la gare de Pont-l'Évêque).

TRAVAILLER CHEZ BARRIÈRE, C'EST AUSSI...

- Des opportunités de mobilité en France et à l'international.
- Des formations personnalisées pour développer votre potentiel via notre Campus Barrière.
- L'assurance d'une intégration ludique et suivie jusqu'à la fin de la période d'essai.
- Un parking gratuit à disposition des collaborateurs.
- Majoration des heures de nuit.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Barriere

Type de contrat

CDI

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Pont-l'Évêque

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 20 mai 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°71166