Le Comptoir de l'Evesque

Domaine de l'Evesque 30610 SAUVE

POSTE A PROMOUVOIR

JOB D'ETUDIANT.E

Le Comptoir de l'Evesque restaurant reconnu par le guide Boullenger comme Table de Talent et dont la cheffe de cuisine Céline BELIN est reconnu Maitre Restaurateur recherche :

1 Commis de cuisine-Plongeur (H/F)

Poste non logé

Localisation du poste : Restaurant Le Comptoir de l'Evesque – SAUVE- 30 –

Quotité du poste : Temps partiel adapté aux horaires d'études –

Temps partiel adapté aux horaires d'études :

- 24 heures/semaine réparties entre **vendredi et dimanche**,
- 35 heures/semaine durant les vacances scolaires, réparties du **mercredi au dimanche**

Jour de repos : jour de fermeture : lundi & mardi.

Poste en : CDD Etudiant pouvant emmener vers un CDD puis à la signature d'un CDI

Diplôme minimum requis : CAP Agent Polyvalent de Restauration et expérience significative sur un poste similaire
(Diplôme supérieur apprécié - expérience sur un poste similaire souhaitée)

Rémunération : selon expérience et profil

DEBUT DU CONTRAT : 1er septembre 2025

Au sein des équipes du restaurant « Le Comptoir de l'Evesque », le commis de cuisine & plongeur travaille exclusivement en cuisine.

Date de création de la fiche : 01 aout 2025

Le Comptoir de l'Evesque

Domaine de l'Evesque 30610 SAUVE

POSTE A PROMOUVOIR

JOB D'ETUDIANT.E

A ce titre :

Mission principale :

Le **commis de cuisine - plongeur** travaille en soutien direct de la cheffe et de l'équipe cuisine pour assurer le bon déroulement du service, de la mise en place à la plonge, en passant par le nettoyage.

Avant le service :

- Prépare les légumes, garnitures et aides culinaires simples (épluchage, lavage, découpe, pesées)
- Met en place les ustensiles et équipements nécessaires à la préparation
- Approvisionne les postes de travail
- S'assure de la propreté du plan de travail, des équipements et de la zone de plonge

Pendant le service

- Réalise des tâches simples de cuisson ou de dressage, sous la supervision de la cheffe
- Suit les consignes précises de préparation, en respectant les normes d'hygiène et les fiches recettes
- Assure le **lavage de la vaisselle**, des ustensiles, du matériel de cuisine en continu pendant le service
- Vide les poubelles au besoin, et veille à la propreté permanente de son environnement

Après le service :

- Effectue le **nettoyage approfondi** des zones de production, des sols, des murs et des matériels
- Organise et range la vaisselle, les ustensiles, les produits de nettoyage
- Débarrasse les poubelles et effectue le tri des déchets selon les consignes en vigueur

Date de création de la fiche : 01 aout 2025

Le Comptoir de l'Evesque

Domaine de l'Evesque 30610 SAUVE

POSTE A PROMOUVOIR
JOB D'ETUDIANT.E

COMPETENCES

Compétences techniques :

- Connaissance des règles d'**hygiène alimentaire (HACCP)**
- Capacité à **entretenir son poste de travail** et à **nettoyer le matériel de cuisine**
- Maîtrise des gestes de **base en cuisine**
- Rigueur dans l'application des **protocoles de nettoyage** et d'entretien
- Réactivité en période de **coup de feu**
- Gestion des déchets et veille au **tri sélectif**

Compétences relationnelles et stratégiques :

- Bonne **condition physique** (station debout prolongée, manutention)
- Capacité à travailler **en équipe** et à se rendre **disponible**
- Sens de l'**organisation** et de la **discipline**
- **Ponctualité**, **sérieux** et **engagement**
- Goût du **travail bien fait**, même dans l'ombr

Contraintes & difficultés liées au poste

- Travail physique : station debout prolongée, ports de charges légères à répétition
- Environnement humide, chaud, parfois bruyant
- Risques : coupures, brûlures, glissades → rigueur dans le respect des consignes de sécurité
- Travail les week-ends et durant les périodes de forte activité (vacances, jours fériés)
- Responsabilisation dans l'hygiène irréprochable de la cuisine et de la vaisselle

Date de création de la fiche : 01 aout 2025