

# CINQ SENS

MAÎTRE TRAITEUR

## COMMIS DE CUISINE 50% à 100% H/F

**Votre mission** Sous la responsabilité du chef de cuisine, vous serez en charge de la préparation et de l'élaboration des mets dans nos laboratoires de production ainsi que du dressage et de l'envoi des plats sur le lieu de l'événement.

**Formation** CFC de cuisinier ou d'un titre jugé équivalent dans le domaine de la restauration.

**Exigences** Formation des normes HACCP.

**spécifiques** Expérience dans le contact direct avec les clients.

Permis de conduire cat. B.

Excellent français.

Disposition à avoir ponctuellement des engagements spéciaux irréguliers.

**Profil** Vous êtes une personne passionnée et créative.

Doté d'un esprit pratique, vous savez gérer les priorités.

Votre hygiène personnelle est irréprochable et vous respectez minutieusement les normes d'hygiène en vigueur.

Vous savez entretenir une excellente qualité relationnelle avec les clients.

**Conditions** Taux d'activité à convenir.

**d'engagement** Contrat à durée déterminée. Le contrat prendra fin en décembre 2022.

Entrée en fonction à convenir.

Ce poste vous intéresse ? Nous vous remercions de nous transmettre votre dossier de candidature complet à [rh@cing-sens.ch](mailto:rh@cing-sens.ch). **Nous répondrons uniquement aux dossiers de candidatures correspondants à notre cahier des charges.**