

TITRE PRO COMMIS DE CUISINE H/F

DESCRIPTIF

Vous préparez en apprentissage le Titre Professionnel "Commis de Cuisine". Vous assurez les préparations préliminaires sur les fruits, légumes, viandes, poissons. Vous confectionnez des pâtes de base. Vous maîtrisez les cuissons. Vous réalisez des sauces. Vous collectez l'ensemble des informations et organisation de la production culinaire dans le respect des consignes et de temps imparti. Vous optimisez le dressage. Le logement est assuré par l'employeur.

PROFIL RECHERCHÉ

DIPLÔME :	Non demandé
EXPERIENCE :	1ère expérience souhaitée
PERMIS :	Non demandé

RÉMUNÉRATION

SALAIRE BRUT :	1823 €
-----------------------	--------

DATE DE VALIDITÉ

30/03/2026

ENTREPRISE

ATELIER DES CHEFS

TYPE DE CONTRAT

CONTRAT
D'APPRENTISSAGE

LIEU

National

TÉLÉPHONE

0262150000