



Offre d'emploi - Croc'Espace EFT

Croc'Espace est agréé par la Région Wallonne en tant que Centre d'Insertion Socioprofessionnelle et plus spécifiquement **Entreprise de Formation par le Travail**, pour un public adulte éloigné de l'emploi dans le secteur HORECA, commis de cuisine et commis de salle. Elle développe son activité pédagogique au sein d'un restaurant situé rue de la Station 35 à VERVIERS.

Offre d'emploi commis de cuisine/salle (H/F)

pour réserve de recrutement en vue d'engagement fin 2021

L'Entreprise de Formation par le Travail, **Croc'Espace** recrute un **commis de cuisine/ salle** à temps partiel (majoritairement du lundi au vendredi en journée) pour son restaurant et sa sandwicherie située à Verviers – la date de prise de fonction n'est pas connue.

Fonction	<ul style="list-style-type: none">• Assurer la production nécessaire au service et son envoi sous la supervision du chef de cuisine/salle.• Se coordonner avec ses collègues.• Participer au projet collectif et à la vie quotidienne de l'association.• S'inscrire dans un processus de formation continue.
Connaissances	<ul style="list-style-type: none">• Très bonne connaissance du métier (Horeca).• La connaissance du secteur de l'insertion socio-professionnelle est un atout.• HACCP
Compétences	<ul style="list-style-type: none">• Maîtriser les différentes techniques liées au métier• Précision, concentration.• Savoir travailler en équipe.• Disposer outre les compétences du commis de cuisine, des connaissances de base en salle.• Participer à la réception et au rangement des matières premières.• Travailler les produits frais en utilisant le matériel approprié.• Réaliser les préparations préliminaires à la fabrication des plats• Dresser les assiettes, respecter les temps de dressage et transmettre les assiettes à l'équipe en salle.• Préparer et envoyer les entrées, les accompagnements et les desserts conformément aux fiches techniques et aux consignes du Chef.• S'adapter au rythme du restaurant : service en salle, livraison et vente à emporter.• Ranger les matières premières et les préparations selon les protocoles préétablis.• Respecter les normes d'hygiène et de sécurité au sein d'une cuisine professionnelle tout au long des services.
Autres	<ul style="list-style-type: none">• Disposer d'un permis de conduire et posséder un véhicule est un atout.

Envoyez votre CV et lettre de motivation pour le 29-09-2021 au plus tard à :

HERION Virginie
EFT Croc'Espace ASBL
Rue de la Station 35
4800 Verviers

secretariat@crocespace.be

087/54.13.75