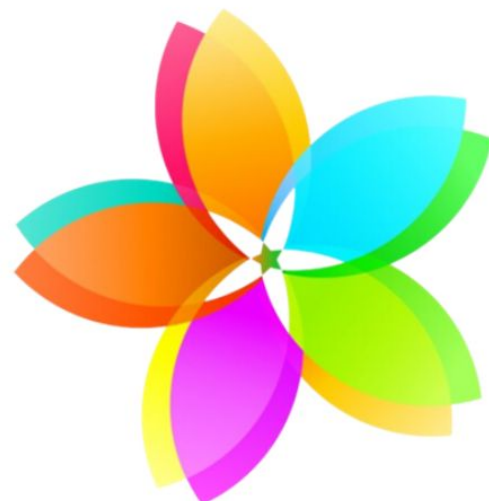


# LES OFFRES DU SERVICE EMPLOI DU PAYS DE GRASSE



## OFFRE A POURVOIR

## 17/04/2026

Référence de l'offre	CRE CAPG/8047
Intitulé de l'offre	<b>COMMIS DE CUISINE (H/F)</b>
Contrat	CDD >= 6 mois
Durée contrat	
Métier	Personnel de cuisine
Secteur d'activité	Hébergement médico-social et social
Description	<p>La Clinique LE CALME est située à Cabris, petit village de l'arrière-pays grassois, dans les Alpes-Maritimes. La clinique LE CALME est un établissement de soins médicaux et de réadaptation (SMR) spécialisé dans la prise en charge des conduites addictives. L'établissement est mixte et d'une petite capacité (45 pensionnaires).</p> <p>Missions :</p> <p>Le/la commis de cuisine en restauration collective aide à la préparation et à la production de l'ensemble de la prestation culinaire de la clinique du Calme et participe au service de restauration collective. Il/elle aide lors des préparations alimentaires, le conditionnement, le stockage, la distribution en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées. Il/elle utilise et entretient l'ensemble des équipements et outillages spécifiques à la restauration collective.</p> <p>Environnement du poste :</p> <p>Travail les week-ends et les jours fériés. Horaires : travail les matins, midis et soirs avec coupure (répartition hebdomadaire selon les plannings mensuels).</p> <p>Activités principales :</p>

- Réceptionner et gérer les stocks des produits alimentaires, incluant la gestion des dates de péremption.
- Réceptionner les livraisons de produits et contrôler.
- Aider le/la cuisinière pour l'élaboration des plats et mets comportant de la cuisson et de l'assemblage à froid selon un plan de production incluant les régimes alimentaires et les aversions.
- Aider à préparer tous les plats (chauds et froids) du petit-déjeuner, du déjeuner et du dîner.
- Garantir la bonne utilisation et l'optimisation, entretenir et nettoyer les équipements de cuisson, de refroidissement/froids, de production et de transports (marmites, sauteuses, cellules de refroidissement, chambres froides, bains-marie, friteuse, machines de coupe, etc.).
- S'assurer des températures de cuisson et de refroidissement en cellule selon les normes en vigueur.
- Suivre la traçabilité des aliments, s'assurer du classement et de l'archivage des numéros de lots.
- Gérer les chambres froides, vérifier les températures, s'assurer de la bonne conservation.
- Veiller et participer à l'hygiène et à la propreté des locaux.
- Entretenir et nettoyer le matériel de cuisine.
- Participer à l'entraide au sein de l'équipe.
- Effectuer la plonge.

Rémunération :  
2 014,97 € bruts mensuels + 206 € prime SEGUR.

Lieu de travail	Cabris
Expérience	Expérience souhaitée : 1 an dans le même poste.
Formation	Permis B et véhicule.
Temps/semaine	Temps plein 35h