



# **Commis de cuisine**

## **Temps plein**

### **CDD**

#### **Villeurbanne - La Soie**

#### **Postes à pourvoir :**

**1 poste dès que possible jusqu'au 24 juillet 2024**

**2 postes du 12 mai au 24 juillet 2024**

Les employé.e.s polyvalent.es assurent par leurs tâches au quotidien les missions cœur du Moulin : servir des repas frais et fait-maison, avec le meilleur rapport qualité-prix possible. Ils/elles portent ainsi une attention particulière à :

- la qualité des produits, du service : en travaillant avec soin et efficacité
- la qualité des relations avec les autres membres de l'équipe et avec les clients : en agissant avec respect, bienveillance, en adoptant une communication saine et une posture professionnelle

#### **Listes de tâches correspondant au poste d'employé.e polyvalent.e :**

- Découpe, préparations variées, assemblage, cuisson, conditionnement
- Confection des salades, assemblage des commandes, mise en sac
- Livraison en vélo triporteur ou voiture électrique sur 3 à 4 points de livraison
- Service client, accueil, conseil et encaissement
- Promotion du Moulin auprès de clients existants ou de prospects : communication sur les nouveautés, les offres promotionnelles, distribution de flyers

Les employé.e.s polyvalent.e.s peuvent ainsi être amenés à travailler dans des équipes différentes (production, livraison Charrette, Boutique).

#### **COMPÉTENCES / QUALITÉS REQUISES :**

- Efficacité
- Dynamisme
- Ponctualité
- Esprit d'équipe et communication positive
- Soins portés aux produits et au matériel

*Statut : Employé.e - 35h du lundi au vendredi*

*Salaire : 11,65€ / h brut + 77€ (1844€/mois)*

Pour plus d'informations ou pour envoyer votre candidature (CV et lettre de motivation) : [rh@lemoulin.fr](mailto:rh@lemoulin.fr)



LE MOULIN