



## Recrutement : Aide de cuisine pour des ateliers de cuisine du monde

Offre actualisée au 20 avril 2018



### KIALATOK RECRUTE UN(E) AIDE DE CUISINE

#### L'ENTREPRISE KIALATOK

Kialatok est une entreprise d'insertion qui propose **des ateliers de cuisine du monde, ludiques et culturels, conçus autour de la rencontre et de la diversité dans les entreprises !** Dans nos locaux parisiens, ou chez nos partenaires, nous organisons des ateliers pour des entreprises et des particuliers.

#### NOUS RECRUTONS POUR UN POSTE : AIDE DE CUISINE

#### PROFIL RECHERCHÉ

- Etre éligible à l'IAE (Insertion par l'Activité Economique) et habiter en Seine Saint Denis (93)
- Expérience passée dans le milieu du nettoyage et/ou de la cuisine (quel que soit le poste)
- Autonomie et sens des responsabilités
- Personnalité qui aime l'échange et la rencontre
- Personne consciencieuse avec un vrai sens du service et du client
- Connaître les normes d'hygiène de la restauration HACCP
- Le permis de conduire B serait un plus

#### OFFRE D'EMPLOI

- Contrat à Durée Déterminée d'Insertion CDDI temps plein
- Perspectives d'évolution envisageables
- Rémunération : SMIC

Poste à pourvoir au cours du premier semestre 2018

#### CONTACTEZ-NOUS !

Vous voulez en savoir plus, nous rencontrer et travailler avec nous, n'hésitez pas à nous contacter !

- Florence [florence@kialatok.fr](mailto:florence@kialatok.fr) ou 01 40 37 70 94
- Kevin [kevin@kialatok.fr](mailto:kevin@kialatok.fr) ou 01 40 37 70 94





## FICHE DE POSTE

### MISSIONS ET ACTIVITÉS DU POSTE

#### **Mission nettoyage et hygiène :**

- Assurer le nettoyage du local Kialatok
- Assurer la plonge des ateliers de cuisine
- Repassage

#### **Mission appui de cuisine :**

- Accueillir les clients : vestiaire, café, thé
- Assister les animateurs-cuisiniers pour les ateliers
- Mettre en place les ateliers de cuisine
- Effectuer des achats d'ingrédients
- Préparer des caisses de matériel

#### **Mission cuisine simple :**

- Assurer la préparation de repas complets pour 20 personnes de manière autonome chez l'un de nos clients

**Tout ou partie de ces missions seront confiées aux candidats en fonction du profil.**

### ATTENTES LIÉES AU POSTE

- Le respect des **contraintes temporelles** (ponctualité, bon déroulement des ateliers de cuisine du monde, respect des durées d'ateliers)
- Une maîtrise indispensable de l'**hygiène**
- La mise en place d'une **bonne relation** avec le public (assurer l'accueil des participants, s'adapter à leurs demandes, comportements, réactions)
- **Très important ! L'adaptation à des horaires variables** : les ateliers de cuisine du monde ont lieu en journée ou en soirée jusqu'à 00h00 / 00h30 parfois / possibilité de travailler le samedi
- **Flexibilité dans les déplacements** : les ateliers de cuisine du monde ont lieu dans différents locaux et chez nos clients en Ile de France voire dans toute la France