

## **Commis de cuisine polyvalent CDI sans coupure**

### **Chez nous :**

Pâtisserie et Salon de thé, « Emma Duvéré » est un commerce de quartier situé dans le 11ème arrondissement de Paris.

Tout y est fait maison, sur place, cuisine salée et pâtisserie, dans une démarche écoresponsable : ingrédients bio et AOP, circuits courts, réduction du gaspillage, etc, ce depuis nos débuts en 2015. Nous sommes labellisés avec la note maximale de 3 Ecotables.

### **Voici tes futures missions :**

- Mises en place pour les différents plats : lavage, épluchage et découpe des légumes
- Préparation des quiches
- Montage des sandwiches, salades, mises en place
- Assurer le roulement des mises en place
- Envoi des plats du brunch le dimanche (30 à 60 couverts), aide d'un extra ce jour-là
- Réception des marchandises
- Plonge, rangement, entretien et nettoyage quotidien du matériel et du laboratoire
- Respect des normes HACCP

### **L'équipe et le cadre :**

Tu arrives en remplacement de notre commis de cuisine actuel, et tu travailleras et apprendras sous la direction de notre cheffe cuisinière expérimentée, avec objectif d'autonomie rapide. Double labo en rez-de-chaussée et sous-sol.

Le lieu est hybride : à la fois pâtisserie, restaurant et salon de thé.

Equipe au total d'une dizaine de personnes : labo pâtisserie, équipe cuisine, service.

### **Exemples des plats :**

Quiches, soupes, sandwiches focaccia/croque-monsieur/grilled cheese, salades, plats du jour, assiette de brunch avec œuf sur le plat...

### **Type d'emploi :**

- **CDI 35h/semaine** du mercredi au dimanche
- **Salaire** : 12,36€ brut par heure (coefficient 165), soit 1874,60 brut par mois, équivalent à 1500€ net environ
- **Lieu d'exercice** : 39 et 41 rue Sedaine, Paris 11ème
- **Démarrage du contrat** : mercredi 29 avril 2026

### **Les conditions requises :**

- 1 an d'expérience de préférence
- Si possible diplôme ou formation de commis de cuisine
- Compréhension rapide des instructions
- Français courant ou bilingue anglais
- Impliqué, ponctuel et organisé

### **Les avantages :**

- Deux jours de repos consécutifs (lundi, mardi)
- Horaires de jour, en continu, pas de coupures
- Partage des invendus de la boutique
- 30% de réduction tarifaire sur nos productions
- Toutes les conditions habituelles sont bien sûr remplies : mutuelle, indemnité transport (et mobilité durable si vous venez à vélo), repas sur place
- Et les petits plus : notre équipe cool et exigeante (ou l'inverse), notre clientèle fidèle+clients touristes et l'ambiance de quartier du Village Popincourt

**Si tu souhaites progresser avec nous et participer à notre développement, rejoins-nous : envoie-nous CV et lettre de motivation ou texte de présentation par mail : [emmaduvere@gmail.com](mailto:emmaduvere@gmail.com)**