



Cuisinier

MAX



Petites
Entreprises

GROSSES AMPLITUDES HORAIRES ET COUPURES

ORGANISATION ET ANTICIPATION

Il s'occupe de la mise en place de sa cuisine, des stocks à organiser. Il maîtrise la marche en avant, les règles d'hygiène et les procédures de nettoyage.

UN MÉTIER À HAUTE RESPONSABILITÉ

Si les différentes procédures ne sont pas respectées, en cas de contrôle vétérinaire ou si un client tombe malade, c'est sur Max que ça retombe.

DEXTÉRITÉ ET RIGUEUR

Au moment des repas, c'est le coup de rush, là il faut aller vite, respecter les temps de cuisson, faire attention aux règles de sécurité pour ne pas se brûler et rester maître de soi pour ne pas céder à la pression du comptoir.

ARRIVÉE À 6 HEURES ET DÉPART... À 22 HEURES

À temps plein, la journée est longue quand on assure les deux services, mais il y a la coupure. Comme Max habite à une heure de là, il reste dans le coin. Il n'a pas grand-chose à faire en réalité.

AVEC LA CGT, MAX SE BAT POUR :

- gagner la reconnaissance de la qualification du métier ;
- être mieux rémunéré ;
- obtenir la suppression des coupures.

#JEVOTE CGT

du 25 novembre au 9 décembre 2024
dans les entreprises de moins de 11 salariées

© Benoit - Freepix

**Flashez ce code pour
vous inscrire et télécharger**

**DES FICHES PRATIQUES
POUR CONNAÎTRE VOS DROITS.**

C'est confidentiel et gratuit !



Ne pas jeter sur la voie publique