



Commis cuisine



La Belle Vie Hôtel Restaurant 4 étoiles recrute un commis de cuisine

Missions principales :

- Réceptionner, déballer, ranger les provisions
- Laver, éplucher et couper les légumes
- Préparer les garnitures
- Mettre en place des entrées et desserts
- Assurer le nettoyage du matériel, de la vaisselle, de la cuisine et des offices

Au cours de cette expérience, en fonction de ses aptitudes et de ses progrès, le commis pourra voir ses responsabilités élargies, et participer à des tâches plus complexes, comme la préparation d'une entrée ou la cuisson de certaines viandes

Cette liste de missions n'est pas exhaustive, vous pourrez être amené(e) à effectuer d'autres tâches.

Profil recherché :

Nous recherchons une personne H/F sérieux(se), volontaire et avec une envie d'évolution.

Une expérience en pâtisserie serait appréciée.

Qualités recherchées :

- Grande capacité de travail
- Forte motivation
- Sens de la discipline
- Résistance au stress
- Bienveillance, esprit d'équipe
- Connaissance des normes d'hygiène

Poste de saisonnier à pourvoir de juin 2021 sous réserve des directives gouvernementales.

Salaire : de 1400€ à 2000€ selon le profil

Emploi du temps : Service midi et soir, jour de congés le lundi