

L'Hôtel Restaurant Logis La Sommellerie - Châteauneuf du Pape

Recherche pour compléter son équipe un(e) **Cuisinier(ière) en semi-gastronomique**

Cuisine Traditionnelle, poste chaud, froid et dessert Carte à base de produits frais de saison.

Missions & objectifs:

- Gérer la mise en place de son poste de travail - Réaliser des préparations spécifiques
- Assurer le service selon les consignes et directives (cuisson, préparation, décoration...)
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité fixées par le Chef de Cuisine et la Direction, conformément aux principes HACCP

Description du profil Expérience & Qualités :

Maitrise des techniques culinaires et bonne connaissance des réglementations sur l'hygiène.

POSTE A POURVOIR DES REOUVERTURE DES RESTAURANTS***

Compétence(s) du poste :

Cuisson des viandes, poissons ou légumes

Dressage des plats pour le service

Préparation des viandes et des poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)

Epluchage des légumes et des fruits

Qualités professionnelles :

Autonomie Réactivité Rigueur

Durée hebdomadaire de travail : 35h

Salaire indicatif : Mensuel de 1800.00 à 2000.00€

Expérience exigée de 1 An

Formation : CAP, BEP et équivalents

Adresser candidature à M. Plays : contact@la-sommellerie.com