

COMMIS / CHEF DE PARTIE H/F

Description du poste :

Recherche commis et chef de partie H/F, une personne ayant au moins son CAP de cuisine, bénéficiant d'au moins 2 ans d'expérience.

Capable de tourner sur tous les postes et surtout avoir la passion de ce beau métier qu'est la cuisine.

Type d'emploi : Temps plein, CDI 39H

Missions :

Gestion de l'organisation de la production (réalisation des préparations et recettes a partir des fiches techniques, dressage et participation à l'élaboration de nouvelles fiches techniques).

Maîtrise de la communication et de l'hygiène et de la sécurité (remontée d'informations auprès de la hiérarchie, respect des normes HACCP).

Profil :

Expériences dans la cuisine semi-gastronomique

Une personne passionnée, autonome dans son travail et maîtrise les produits et techniques culinaires.

Un cuisinier curieux de découvrir une cuisine du monde fusionnée.

Horaires :

- Jours de fermeture mardi soir, mercredi, samedi midi
- Périodes de Travail de 8 Heures
- Travail les jours Fériés et week-end

Expérience :

- Cuisine : 2 ans