

Commis / Commise de cuisine

26 - DIEULEFIT - [Localiser avec Mappy](#)

Actualisé le 31 janvier 2024

Nous recherchons un(e) commis(e) de cuisine passionné(e) pour rejoindre notre équipe dynamique au sein d'un hôtel 4 étoiles. Sous la supervision du chef, vous serez responsable de la préparation des ingrédients, de la mise en place et de la coordination des tâches pour assurer le bon fonctionnement de la cuisine.
2 jours de repos consécutifs, le dimanche et le lundi, plus 1/2 journée le mercredi

****Responsabilités :****

- Préparation des ingrédients selon les standards de la cuisine.
- Mise en place des stations de travail et assistance au chef.
- Respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Collaboration avec l'équipe pour maintenir un environnement de travail efficace.

****Qualifications requises :****

- Expérience préalable en tant que commis de cuisine.
- Connaissance des techniques de base en cuisine.
- Capacité à travailler efficacement sous pression.
- Attitude positive et esprit d'équipe.

**** Poste à pourvoir de début Avril à fin Octobre ****

Si vous êtes passionné(e) par la cuisine et que vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique, envoyez votre CV et lettre de motivation à contact@bistronoisette.fr

Nous attendons avec impatience de vous accueillir dans notre équipe culinaire exceptionnelle!

 Contrat à durée déterminée - 7 Mois
Contrat travail

 39H Travail en horaires fractionnés

 Salaire brut : Mensuel de 1970,00 Euros
à 2100,00 Euros sur 12 mois

 Déplacements : Jamais

RESTAURANT « BISTRO NOISETTES » à Dieulefit