

Offre n° 207HMGB

Commis de cuisine (H/F)

26 - DIEULEFIT -

Actualisé le 22 avril 2026

Commis de cuisine (H/F)

Description du poste

Dans le cadre du renforcement de notre brigade, nous recherchons un commis de cuisine afin de participer à la préparation des plats et au bon fonctionnement de la cuisine.

Vous intégrerez une équipe dynamique où la rigueur, l'organisation et la qualité du travail sont au cœur des priorités.

Missions principales

Vous participez à la mise en place avant le service.

Vous réalisez les préparations préliminaires : épluchage, découpe, assemblage et dressage simple.

Vous assistez le chef de cuisine dans la réalisation des plats.

Vous veillez au rangement des marchandises et au stockage des denrées dans le respect des normes en vigueur.

Vous entretenez votre poste de travail et participez au nettoyage de la cuisine et du matériel.

Vous appliquez strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Profil recherché

Vous disposez d'une expérience en cuisine ou d'une formation dans le domaine.

Vous êtes motivé(e), réactif(ve) et aimez le travail en équipe.

Vous savez respecter les consignes et travailler dans un rythme soutenu.

La rigueur, la ponctualité et l'envie d'apprendre seront particulièrement appréciées.

Conditions du poste

Type de contrat : Saisonnier 5 mois

Temps de travail : Temps plein

Horaires : Travail en coupure, soirées, week-ends et jours fériés selon planning.

Rémunération : Selon profil et expérience.

Pour postuler

Merci d'adresser votre candidature (CV + motivation) à l'adresse accueil@hotellacachette.fr

? Saisonnier - 5 Mois Contrat travail

? 35H/semaine Travail les week-ends et jours fériés
Travail en journée
Travail le dimanche
Travail le samedi Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

? Salaire brut : Mensuel de 1824.0 Euros sur 12.0 mois

? Déplacements : Jamais

Profil souhaité

Expérience 1

An(s) ?

Compétences

Cuire des viandes, poissons ou légumes

Dresser des plats pour le service

Entretien, nettoyage un espace, un lieu, un local
Eplucher des

légumes et des fruits
Préparer les viandes et les poissons

Savoir-être professionnels

Avoir l'esprit d'équipe

Organiser son travail selon les priorités et les objectifs

Faire preuve de rigueur et de précision

Informations complémentaires

- Qualification : Employé qualifié
- Secteur d'activité : Hôtels et hébergement similaire

Employeur

LA CACHETTE

6 à 9 salariés

M. ARNAUD DELCHAMBRE
