

Offre n° 204GGFL

Commis / Commise de cuisine

26 - DIEULEFIT -  Localiser avec Mappy

Actualisé le 06 mars 2026

Soyez parmi les 1ers à postuler

Nous recherchons un Commis de cuisine ou un Second de cuisine (H/F)
Vous participerez activement à la préparation et à la réalisation de plats gastronomiques.

Missions principales :

- Préparer et cuisiner les plats selon les instructions du Chef.
- Assurer la propreté et l'organisation de votre poste de travail.
- Participer à la réception et au stockage des marchandises.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Profil recherché :

- Expérience en cuisine, même en apprentissage, exigée- Passionné(e) par la gastronomie et motivé(e) à apprendre.
- Rigoureux(se), organisé(e) et capable de travailler en équipe.

Conditions de travail :

Horaires : Travail le samedi et le dimanche (sauf le dimanche soir) sans coupures.
Repos : 2 jours de repos consécutifs. Salaire : Selon expérience.

Rejoignez nous et faites partie d'une brigade dédiée à l'excellence culinaire !

Si vous êtes intéressé(e) par ce poste, merci d'envoyer votre CV et votre lettre de motivation.

-  CDI Contrat travail
-  39H/semaine Travail le dimanche
Travail le samedi
-  Salaire à définir en fonctions des compétences et de l'expérience

Profil souhaité

Expérience 1

An(s) 

Compétences

Cuire des viandes, poissons ou légumes

Dresser des plats pour le service

Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local

Eplucher des légumes et des fruits

Préparer les viandes et les poissons

Informations complémentaires

- Qualification : Ouvrier qualifié (P1,P2)
- Secteur d'activité : Hôtels et hébergement similaire

Employeur

LA CACHETTE

6 à 9 salariés

 <https://www.hotellacachette.fr/>

LA CACHETTE : un havre de paix contemporain niché au cœur de la Drôme Provençale, à quelques pas du centre de Dieulefit.
