

L'ANGIVAL

Hôtel - Bar - Restaurant

Nous sommes à la recherche d'un(e) commis pour renforcer notre équipe cette saison d'été. Si tu envisages de poursuivre un apprentissage à partir de septembre, nous sommes également preneurs !

Si tu veux en savoir plus, c'est par ici :

Tes missions :

Préparer les ingrédients nécessaires à la réalisation des plats
Assister le chef de cuisine dans les différentes préparations culinaires
Éplucher, découper et préparer les légumes, fruits, viandes, poissons, etc
Réaliser les préparations de base (fonds, sauces, marinades, etc.)
Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
Participer à l'entretien des équipements de cuisine

Tes compétences :

Participer à la préparation des aliments selon les recettes établies
Assurer la mise en place des ingrédients et des équipements nécessaires au service
Contribuer à l'élaboration des plats en respectant les normes de qualité et de présentation
Veiller au respect des règles de sécurité alimentaire et d'hygiène dans la cuisine
Collaborer avec l'équipe de cuisine pour garantir un service fluide et efficace
Nettoyer et ranger les espaces de travail après chaque service
Aider à la gestion des stocks et signaler les besoins en approvisionnement

Tes qualités :

- Dynamique
- Organisé(e)
- Faire preuve d'initiative
- Sens du travail en équipe
- Ponctuel(le)
- Soigneux(se)

Service midi et soir du lundi au samedi.

2 jours de repos non consécutifs (dimanche et un autre jour de la semaine à définir)

Formation : CAP/BEP Cuisine ou équivalent souhaité.

Expérience : Débutant accepté, une première expérience en cuisine est un plus.

Si tu veux nous rejoindre dans notre aventure, tu peux nous contacter par mail avec ton cv !

hotel@angival.com