

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

POSTE : COMMIS DE CUISINE

Le Château de Rochecotte est un établissement 4 étoiles et restaurant gastronomique situé dans le Val de Loire. Nos équipes travaillent ensemble en collaboration dans le respect et l'entraide. Le Château de Rochecotte c'est avant tout un lieu de vie et d'envies... Ici on prend son temps pour apprécier chaque détail, chaque subtilité et surtout chaque instant. Nos valeurs : famille, humilité, respect et passion.

PROFIL RECHERCHÉ : Candidat passionné, soigné et investi.

MISSIONS :

- Réception et stockage des produits
- Décoration et finition des productions
- Préparation de garnitures et sauces variées
- Application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Conditionnement et protection des produits à conserver
- Contrôle de la qualité des matières premières, des produits utilisés, des productions
- Participer à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériel

QUALITÉS :

- Anticipation
- Organisation
- Rapidité
- Soigné(e)

COMPÉTENCES :

- Maîtrise obligatoire du français

FORMATION & EXPÉRIENCE :

- Niveau d'étude : Lycée/école hôtelier(e), CAP
hôtellerie/restauration

AVANTAGES :

- Possibilité de logement

