

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

Château hôtel 4 étoiles et restaurant Gastronomique dans le Val de Loire

POSTE : COMMIS DE CUISINE

MISSIONS :

- Participer au contrôle et au stockage des marchandises lors de la livraison,
- Rassembler les ingrédients nécessaires à la préparation des plats,
- Éplucher, couper ou encore émincer les légumes,
- Respecter les fiches techniques dans la bonne exécution des préparations culinaires,
- Participer à l'envoi des plats dans le délai souhaité par le client,
- Exécuter les missions supervisées par le/la chef(fe) de parti,
- Veiller à l'entretien de la cuisine et du matériel,
- Respecter scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité.

FORMATION & EXPÉRIENCE :

- CAP Cuisine
- CQP Cuisine

QUALITÉS :

- Discipline
- Motivation
- Esprit d'équipe

AVANTAGES :

Possibilité de logement + poste nourri

POSTULER : direction.rochecotte@gmail.com - Personne de contact : Carla Brosset