

Commis de cuisine



➤ **Employeur : Château de Fiac**

➤ **Rôle et mission :**

Au sein du château de Fiac, vous travaillerez comme commis de cuisine passionné par la gastronomie et désireux de rejoindre une équipe dynamique. Vous aurez l'opportunité de travailler dans un environnement stimulant où la créativité et le travail d'équipe sont valorisés. Votre rôle sera essentiel pour garantir la qualité des plats servis à nos clients.

Vous aurez pour responsabilité de :

- **participer à la préparation des aliments selon les recettes établies**
- assister les chefs dans la réalisation des plats et des préparations culinaires
- veiller à la bonne organisation de votre poste de travail et au respect des normes de sécurité alimentaire
- contribuer à l'entretien et à la propreté de la cuisine et des équipements
- collaborer avec l'équipe pour assurer un service en restauration fluide et efficace
- respecter les délais de préparation pour garantir un service rapide

Vous êtes disponible en soirée et le week-end, et travaillerez par période de 8 heures. Vous serez également amené à travailler les jours fériés.

➤ **Profil :**

- **vous avez une première expérience en restauration ou une formation dans le domaine culinaire**
- vous possédez un bon sens de l'organisation et savez gérer votre temps efficacement
- vous êtes motivé, dynamique et aimez travailler en équipe
- vous avez une bonne connaissance des normes de sécurité alimentaires

➤ **Lieu de travail : Fiac**

➤ **Contrat : CDI**

➤ **Temps : Temps complet**

➤ **Salaire : 1800 à 2200 € par mois**

➤ **Candidature à adresser sur Indeed.**