

Commis de cuisine (H/F)

56260 Larmor-Plage [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

Notre client est un établissement hôtelier 4*, du groupe Emereaude.

Le poste

Actual, agence spécialisée dans le recrutement, recherche actuellement un Commis de Cuisine (h/f) pour une mission d'une durée d'un mois à Larmor-Plage (56260).

En tant que Commis de Cuisine, vous aurez l'opportunité de démarrer votre carrière dans le domaine culinaire au sein d'une équipe passionnée.

Votre rôle consistera à exécuter des tâches simples tout en apprenant des professionnels expérimentés. Sous la supervision du Chef Exécutif, du Second et des Chefs de Partie, vous serez responsable de diverses missions telles que la mise en place, la réception et le rangement des provisions, ainsi que le service lors des différents repas.

Au fil de votre apprentissage et de vos progrès, vos responsabilités pourront être élargies. Vous pourrez participer à des tâches plus complexes comme la préparation d'entrées ou la cuisson de viandes. Votre écoute attentive et votre rigueur dans l'exécution des recettes et des assaisonnements seront essentielles.

Vos activités :

- Mise en place du service
- Réalisation des préparations préliminaires et des mets simples
- Dressage des plats
- Application des consignes émises par vos supérieurs hiérarchiques
- Respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur
- Intégration progressive des différentes techniques de production culinaire

Cette mission offre une occasion unique d'apprendre et de progresser dans le domaine de la cuisine. Rejoignez-nous chez Actual pour cette expérience enrichissante ! Postulez dès maintenant.

Le profil recherché

Actual recrute un commis de cuisine (h/f) pour rejoindre notre équipe passionnée dans un restaurant renommé.

Nous recherchons un candidat qui possède un niveau d'étude équivalent à un Titre de niveau V - BEP/CAP.

Le candidat idéal devrait avoir une expérience professionnelle d'environ 1 à 2 ans, de préférence dans un environnement gastronomique.

Nous recherchons quelqu'un qui est passionné par la cuisine et qui possède une connaissance des techniques culinaires.

Le candidat doit être capable de travailler en équipe, sous pression et être polyvalent.

Rigueur, organisation et créativité sont des qualités essentielles pour réussir dans ce poste.

Nous attendons du candidat qu'il soit à l'écoute et réactif, avec une excellente capacité d'adaptation aux changements.

L'hygiène alimentaire est primordiale, le candidat doit donc respecter les normes sanitaires en vigueur.

Nous offrons un environnement de travail stimulant, avec des possibilités d'évolution.

Venez rejoindre une équipe dynamique et passionnée ! Postulez dès maintenant !