

Communard commis de cuisine (H/F)

28260 Sorel-Moussel [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDD

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2288 / Mois

L'entreprise

Situé à moins d'une heure de Paris, notre client pionnier dans le domaine de l'hôtellerie de luxe, accueille ses clients dans un domaine du XVIIIème siècle pour une expérience rare.

Plus qu'une destination, notre client offre à ses hôtes un voyage, une maison, une retraite, un refuge.

Chez notre client, la cuisine exalte l'atmosphère champêtre et authentique du lieu pour une expérience à chaque fois singulière.

Le Chef y propose une cuisine vivante, liée au potager du Domaine, qui évolue au fil des saisons et des paysages changeants à travers le restaurant et La Table d'Hôtes.

Les plats, créés en écho aux jardins du domaine, rendent hommage aux meilleurs producteurs locaux.

Le poste

Notre client recherche un **Communard/Commis** de cuisine en CDI.

Dans le cadre de votre poste, vos missions seront les suivantes :

- Elaboration des menus du personnel
- Gestion des approvisionnements
- Préparation des repas
- Coordination avec les autres services pour les horaires de service
- Aide à la mise en place des aliments, préparation des garnitures, élaboration des préparations chaudes et froides
- Application des normes d'hygiène et sanitaires (HACCP) et s'assurer de la conservation des denrées alimentaires
- Assister le chef et votre chef de partie dans l'élaboration et la préparation des prestations culinaires (cuissons, dressage)
- Nettoyer le lieu et les instruments de travail, maintenir l'ordre et la propreté des locaux
- Commander, réceptionner et contrôler des marchandises selon les instructions du chef et/ou de votre chef de partie
- Mettre en œuvre tous les moyens à votre disposition pour garantir la satisfaction de notre clientèle et optimiser sa fidélisation

Le contrat

- CDD pouvant déboucher sur un CDI
- Travail 7j/7 avec 2 jours de repos consécutifs dans la semaine

Vos avantages

- Environnement de travail dynamique et convivial
- 3 nuitées/an offertes (PDJ inclus) pour vous et un proche, dans un hôtel de la collection
- Reduction sur les hôtels et relais de la collection

Le profil recherché

Nous recherchons un commis de cuisine (h/f) possédant une expérience professionnelle de 3 à 5 ans dans le domaine de la restauration gastronomique.

Le candidat idéal devrait démontrer une maîtrise des techniques culinaires et être capable de travailler efficacement en équipe.

La capacité à gérer le stress, à respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi qu'à suivre les consignes et les recettes avec précision sont des compétences essentielles pour ce poste.