

Aide de cuisine poste immédiat (H/F)

33330 ST EMILION [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



CDI



Dès que possible



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual de Libourne collabore avec une entreprise hôtelière prestigieuse et à taille humaine, reconnue pour son service de qualité dans le secteur de l'hébergement.

Le poste

Nous recherchons un(e) Aide de cuisine (h/f) passionné(e) et dynamique pour rejoindre une équipe à Saint-Émilion. Ce poste est un emploi à temps plein

En tant que Commis de cuisine pour le petit déjeuner, vous jouerez un rôle essentiel dans l'expérience client. Vos missions incluent :

- Assurer le service du petit déjeuner, les cuissons.
- Aider à la plonge en cuisine
- Préparer et participer au service du midi.

Profil recherché :

Vous êtes réactif(ve) et à l'écoute. Vous avez la capacité à travailler en équipe et à collaborer efficacement dans un environnement dynamique. Votre intérêt et curiosité pour les produits proposés seront un atout. Nous acceptons les débutants avec un excellent savoir être.

Rejoignez nous et faites partie d'une équipe où votre contribution est valorisée !

TH 11.88€ à 13€ selon expérience

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste d'Aide de cuisine (h/f) :

Le candidat idéal doit posséder les compétences suivantes :

Compétences culinaires : Maîtrise des techniques de base de la cuisine et capacité à suivre des recettes avec précision.

Hygiène et sécurité : Compréhension approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, et capacité à les appliquer rigoureusement.

Travail en équipe : Excellentes compétences en communication et capacité à collaborer efficacement avec les autres membres de l'équipe.

Résistance au stress : Capacité à travailler efficacement dans un environnement rapide et parfois sous pression.

Polyvalence : Capacité à s'adapter à différentes tâches et à être flexible selon les besoins du service.

Nous recherchons un candidat passionné par la cuisine, prêt à apprendre et à s'investir pleinement dans son rôle au sein de notre équipe.