

Commis de cuisine (H/F)

38410 VAULNAVEYS LE HAUT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDD

 28H

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

ACTUAL RESTAURATION, agence spécialisée dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'événementiel, recrute pour son client basé à Vaulnaveys un(e) Commis de cuisine (H/F).

Prêt(e) à rejoindre une équipe où ça bouge et où ça rigole aussi?

Le lieu ?

Un restaurant-pizzeria convivial comme on les aime :

- des pizzas artisanales qui font revenir les clients
- des produits frais, italiens ou locaux, soigneusement sélectionnés
- des desserts maison qui terminent le repas en beauté

Mais surtout

Une vraie ambiance !

Ici, on travaille sérieusement sans jamais se prendre trop au sérieux. L'équipe est soudée, l'ambiance est bonne, et le patron est reconnu pour son côté humain, accessible et sympa.

Le cadre ?

Salle climatisée, terrasse ombragée, banquettes confortables et un service qui tourne dans la bonne humeur.

Si vous cherchez un endroit où apprendre, évoluer et travailler avec le sourire, vous êtes au bon endroit.

Envie de rejoindre une équipe où ça travaille sérieusement sans se prendre la tête ?

Envoyez-nous votre CV + vos disponibilités, on s'occupe du reste !

Le poste

Missions :

En lien direct avec l'équipe cuisine, vous participez au bon déroulement du service et à la préparation des produits :

Tâches :

- Aide à la préparation des pizzas (garnissage, mise en place, participation à la production)
- Préparation froide (salades, garnitures)
- Aide à la préparation des desserts
- Mise en place (découpes, organisation du poste)
- Aide à l'envoi pendant le service
- Plonge et entretien de la cuisine
- Participation à la vente à emporter si besoin

Conditions de travail:

- **Lieu :** Vaulnaveys (véhicule conseillé non desservi le soir)
- **Contrat :** CDD évolutif CDI (démarrage possible en intérim)
- **Salaire :** selon profil (expérience, autonomie)
- **Horaires :** Du mar au jeu : 18h à 23h et du ven au sam : 17h30 à 00h, environ 28h par semaine
- **Environnement :** Service du soir, rythme soutenu le week-end, travail en équipe. Ici, ça envoie mais toujours dans la bonne ambiance

Le profil recherché

- Première expérience en cuisine appréciée (pizzeria, brasserie)
- Rapide, organisé(e), rigoureux(se)
- Esprit d'équipe indispensable
- Bonne résistance au rythme du service
- Respect des règles HACCP
- Ponctuel(le) et fiable