

Au Mas Bottero nous mettons un point d'honneur à offrir à nos clients un service de qualité, authentique et chaleureux.

Nous recherchons des candidats engagés, dynamiques et motivés.

Apprenti Commis de cuisine

Points clés de notre environnement de travail :

- ✚ Opportunités d'évolution à l'issue de l'apprentissage
- ✚ Formation par une équipe de professionnels de la gastronomie
- ✚ Équipe jeune, dynamique et ambitieuse
- ✚ Travail d'équipe

Conditions de travail

Type de contrat : Apprentissage

Durée hebdomadaire : 35 h 35 h ou 39h

Congés : 2 jours et demi de repos consécutifs : dimanche soir, lundi et mardi + des week-ends de fermeture

Salaires brut mensuel : selon Convention

Exigences du poste :

Formation : Préparation d'un diplôme en cuisine

Expérience : Une première expérience (stage ou autre) en restauration gastronomique souhaitée.

Missions principales et activités du poste :

Assurer les préparations préliminaires, préparations simples et l'entretien de la cuisine

- ✚ Assurer la mise en place des postes à l'arrivée
- ✚ Assurer le contrôle des marchandises
- ✚ Effectuer les préparations préliminaires
- ✚ Participation au service sous les directives des supérieurs
- ✚ Participer à la préparation des repas du personnel
- ✚ Assurer l'entretien de la cuisine en fin de service

Supérieurs hiérarchiques :

Chef de cuisine et propriétaire, Second de cuisine, Chefs de partie, Commis de cuisine

Qualités requises :

- ✚ Capacité d'analyse, sens de l'observation, curiosité
- ✚ Attention minutieuse aux détails
- ✚ Bonne condition physique
- ✚ Sens de l'engagement, assiduité et implication (en entreprise et au centre de formation)
- ✚ Connaissance des règles de base du service en cuisine
- ✚ Respect des règles d'hygiène
- ✚ Respect de la hiérarchie
- ✚ Esprit d'équipe
- ✚ Rigueur