

Commis de cuisine H/F

Date de clôture:
31-07-2025

L'utilisation du genre masculin a été adoptée afin de faciliter la lecture et n'a aucune intention discriminatoire.

Au sein de l'Hôtel Métropole, actuellement en pleine réinvention, notre équipe au savoir-faire affûté et à la passion chevillée au corps recherche son futur

Commis de cuisine !

Une dose généreuse de précision, une pincée de créativité et un zeste d'adrénaline : Voici les ingrédients qui font la différence entre deux assiettes. Si cette recette vous parle, alors nous vous attendons avec impatience.

Travailler en cuisine, c'est avant tout un travail d'équipe et de cohésion. Vous êtes reconnu pour votre relationnel et votre sens de la précision. Vous êtes responsable et autonome. Vous avez toujours cette passion pour la gastronomie, non seulement pour son inventivité mais également pour son indispensable attention aux détails. Pour être à l'aise dans notre brigade, vous vous exprimez aussi bien en Français que dans la langue de Shakespeare.

Sous la responsabilité du Chef des cuisines, vos principales missions seront :

- Assurer la mise en place de votre poste de travail, tout en appliquant les normes HACCP.
- Travailler en duo avec votre chef de partie sur les différents services.
- Participer aux préparations banquets et à l'élaboration de nouvelles offres culinaires.
- Minimiser les pertes et travailler dans le respect des matières premières.

En cuisine, il n'y a pas de routine ! C'est pourquoi la liste de ces missions n'est pas exhaustive.

Vous vous sentez prêt à relever ce défi et rejoindre une équipe dynamique dans un hôtel en pleine transition ?

N'hésitez pas à postuler directement sur notre plateforme recrutement : <https://metropole.career.emply.com/fr>. Nous respectons la RGPD, si votre candidature n'est pas retenue, votre dossier ne sera pas conservé.