

Commis de cuisine / polyvalent - Temps partiel (24h)

Nous recherchons un Commis de cuisine sérieux, motivé et ambitieux, ayant soif d'apprendre. Vous travaillerez à nos côtés et contribuerez à faire de notre carte un succès. De l'énergie et des sourires à revendre et une ponctualité à toute épreuve seront un plus...

Vos missions :

- Connaissance de gestion autonome de la cuisine (chaude et/ou froide).
- Mise en place et préparation pendant le service
- Produire, préparer et expédier les plats de la carte chaude et froide.
- Travailler les produits frais, les légumes, les viandes et les poissons.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP préférable)
- Nettoyer la cuisine et vaisselle
- Fournir aux clients des produits de qualité.

Compétences et qualités requises :

- Capacité à travailler en équipe dans un environnement dynamique.
- Capacité à travailler sous pression
- Maintenir une communication efficace avec les autres membres de l'équipe
- Excellente capacité à résoudre les problèmes.

Ce que nous offrons

- Développement et apprentissage continue service, bar et vin.
- Une atmosphère organisée, expérimentée, amicale et dynamique.
- Une petite cuisine nouvellement équipée adaptée à notre concept de menu.
- Un concept de tapas offrant une variété de petites assiettes excitantes conçues pour être dégustées ensemble ou en portions individuelles, ainsi que des plateaux d'apéritifs à partager plus traditionnels et un chariot de fromages.
- Vous souhaitez faire partie de quelque chose de nouveau et d'excitant dans la région, avec la possibilité de grandir et de se développer.
- Un soutien et une formation pour vous permettre de vous épanouir dans votre rôle.
- Le bar est ouvert du mercredi au samedi toute la journée. Quelques jours d'ouverture saisonniers supplémentaires entre avril et septembre.
- 2 jours de congé par semaine

- Situé dans un cadre fantastique, Salies-de-Béarn, avec une communauté florissante et des événements saisonniers tout au long de l'année.
- Les semaines de fermeture sont fixées tout au long de l'année afin de garantir une équipe bien reposée et productive.

Conditions de travail :

- Contrat : temps partiel CDD CDI
- Disponible le jour, le soir et le week-end
- 2 jours de repos par semaine
- Temps partiel : 24H Autre
- Salaire à partir de €1450 brut pour 24H selon expérience.
- Rémunération complémentaire : Pourboires
- Heures supplémentaires payées au taux normal

Formation :

- CAP / BEP (en option)

Expérience

- Cuisine : 1 an (obligatoire)
- Lieu de travail : Sur place