



## **DEFINITION DE POSTE : COMMIS DE CUISINE**

I-WAY recherche, pour son Restaurant Bar Lounge dont la carte a été conçue par Jean-Christophe Ansanay Alex, chef de "l'Auberge de l'île" (Relais & Châteaux Grand Chef), accueillant aussi bien des Entreprises dans la cadre de séminaires et des clients particuliers, un(e) Commis de Cuisine.

Rattaché au Directeur du Restaurant, vous veillez à la réalisation des plats, vous êtes capable de lever les poissons, parer les viandes, réaliser des taillages, des émulsions, des fonds de base ainsi que des fumets. Vous savez vous occuper et reporter n'importe quel incident immédiatement, quelle que soit son importance au responsable de cuisine. Vous savez gérer les urgences d'un service.

Titulaire au minimum d'un CAP dans les domaines de l'Hôtellerie et/ou de la Restauration, vous bénéficiez d'une première expérience réussie sur un poste similaire. Vous savez assurer un service parfait et professionnel.

Vous êtes productif, efficace, minutieux et bon pédagogue. Vous souhaitez vous engager sur du long terme.

Type de contrat : CDI / Temps plein / 43 heures par semaine

Travail du lundi au samedi (y compris jours fériés) : 8h-0h (horaires variables)