



COMMIS OU DEMI CHEF DE PARTIE JUSQU'À FIN JUILLET

Le restaurant l'Octave, (esprit "Bistronomie"), recherche 1 commis ou demi chef de partie:

Rattaché aux Chefs de Cuisine Stéphane Blein et Florian Migeot, vous serez en charge de la production culinaire de votre poste, du stockage des produits ainsi que de la gestion des dates limites de consommation (DLC).

Votre sens de l'organisation vous permet d'assurer une bonne continuité du travail dans l'intérêt de l'établissement et des clients.

Vous serez amené à former et développer les compétences des commis de cuisine, afin d'élever le niveau de connaissances général de l'équipe.

Vous veillez à la bonne utilisation du matériel et des locaux afin que la réalisation des plats soit conforme aux exigences du Chef et au respect des règles d'hygiène.

Titulaire au minimum d'un CAP dans les domaines de la Restauration et/ou de l'Hôtellerie, vous justifiez d'un minimum d'expérience sur un poste similaire au sein d'établissement Haut-de-Gamme.

Vous êtes une personne passionnée, motivée et responsable dotée d'un bon état d'esprit pour travailler en équipe et souhaitant s'investir dans l'ouverture d'un nouvel établissement. Vous êtes organisé, volontaire, bon meneur et maîtrisez les règles d'hygiène.

Découvrez les créations du chef #stephaneblein #Kosi_restaurant

Type de Contrat : CDD jusqu'à fin juillet / 43h.

Horaires de travail : En coupure avec 2 jours de repos par semaine

Salaire : A négociier

Contact : s.blein@loctave-restaurant.com et a.tourre@i-way.fr