



Poste à pourvoir de suite

Type de Contrat : CDD - Apprentissage

Temps de travail : 39h/semaine OU 35h/semaine si mineur

Lieu de travail : 7hotel&Spa – 550 Boulevard Sebastien Brant 67400 ILLKIRCH

Poste : Apprenti cuisine (H/F)

Statut : Apprenti

Rémunération : Rémunération en fonction des critères légaux (âge, diplôme préparé...)

- Prime d'assiduité après période d'essai
- Pointage du temps de travail et récupération des heures
- Billetterie à tarif réduits
- Tarifs sur les établissements du groupe (hôtel + salle de sport + Spa + location de salles + restaurant)
- Participation aux frais de transport en communs (50% de l'abonnement mensuel)

**Le restaurant est fermé le samedi midi et le dimanche midi
Les coupures sont exceptionnelles**

Notre équipe cherche son nouvel Apprenti cuisine (H/F) !

Le 7ème Art est le restaurant du 7Hotel&Spa, situé dans le Parc d'Innovation à Illkirch. Nous proposons une carte simple, renouvelée en permanence, et au fil des saisons ! Notre chef Régis propose une sélection de plats du jour pour le service de midi en semaine, et une carte plus élaborée tous les soirs. En parallèle, le restaurant est également amené à s'investir sur les séminaires et mariages qui ont lieu au sein de l'hôtel : nous proposons donc également des prestations de type cocktails.

Nous recherchons une personne motivée, dynamique et curieuse pour rejoindre notre brigade dans une ambiance familiale !

Vous vous reconnaissez dans cette description ? Envie de rejoindre notre équipe jeune, sympathique et travailleuse ?

Transmettez-nous votre candidature à l'adresse rh@7hotel.fr, si votre profil correspond, nous serons ravis d'échanger de vive voix sur vos motivations, et de vous présenter plus en détails notre fonctionnement et ce que nous avons à vous offrir !

A très vite,

Fabrice, Directeur Restauration



Fiche de poste Apprenti cuisine

Missions :

Réaliser des préparations préliminaires et des mets simples. Dresser des plats et les transmettre au personnel de salle. Participer à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Liste non-exhaustive des tâches : **SOUS SUPERVISION**

Approvisionnement et stockage

- Contrôler le stockage ou stocker des produits et matériels en fonction des consignes et de la législation en vigueur
- Prévoir les produits nécessaires aux réalisations
- Réaliser un inventaire
- Réceptionner et vérifier quantitativement et qualitativement des livraisons

Organisation du travail et de la production

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

Production culinaire

- Exécuter des recettes à partir de fiches techniques
- Fabriquer tous les fonds de base et sauces mères

Distribution

- Préparer le matériel de service
- Dresser et envoyer des plats
- Mettre en valeur des présentations
- Être vecteur de communication avec la salle

La liste des tâches n'est pas figée et évoluera en fonction de l'activité de l'établissement ;