



Poste à pourvoir de suite

Type de Contrat : CDI

Temps de travail : 39h/semaine

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

Poste : Commis de cuisine (H/F)

Statut : Employé

Rémunération : A partir de 1910.62€ brut sur 12 mois

- 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 nouveau Commis de 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 capable de prendre en mains les préparations de bases de notre carte 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 Commis(e) de 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 :

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 et faire appliquer aux apprentis et personnel en extra les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Planifier et ordonnancer les tâches en fonction des besoins de la production

Production culinaire

- Réaliser et faire réaliser l'ensemble des préparations
- Exécuter des recettes à partir de fiches techniques
- Fabriquer tous les fonds de base et sauces mères
- Modifier des procédures de réalisation en fonction de commandes particulières
- Vérifier le résultat des préparations (gustation, analyse, rectification)

Distribution

- Préparer le matériel de service
- Dresser et envoyer des plats
- Mettre en valeur des présentations
- Être garant de la qualité des plats envoyés
- 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 ;