



Cuisinier H/F

LE RHUL (13007)

Entreprise :

Hôtel Restaurant LE RHUL, 269 Corniche Kennedy 13007 Marseille

Le Rhul, hôtel restaurant dans le 7e arrondissement de Marseille accueille toute l'année ses clients dans un cadre exceptionnel. Notre restaurant spécialisé dans le poisson est réputé pour sa bouillabaisse.

« LE RHUL », recherche un cuisinier (H/F) compétent(e) en CDD saisonnier (3-4 mois) , temps plein

Conditions de travail :

CDD saisonnier, temps plein 169h/mois soit 39h/semaine

Expérience :

- Expérience préalable restauration
- Connaissance approfondie des techniques culinaires et des normes d'hygiène alimentaire
- Capacité à travailler sous pression dans un environnement dynamique
- Bonne gestion du temps et capacité à respecter les délais

Formation : CAP / BEP cuisine

Expérience en restauration : 2 ans (Requis)

Profil recherché :

Compétences requises :

- Excellentes compétences en cuisine
- Manipulation sûre des aliments
- Capacité à travailler en équipe et à communiquer efficacement avec le personnel de cuisine
- Capacité à suivre les recettes et les instructions du Chef de Cuisine
- Capacité à résoudre les problèmes rapidement et efficacement

Si vous êtes passionné(e) par la cuisine, avez une expérience solide dans le domaine de l'hôtellerie/restauration, et souhaitez rejoindre une équipe dynamique, nous serions ravis de vous rencontrer.

Envoyez-nous votre CV à lerhul@live.fr

(+ chaut@mdemarseille.fr en copie)