

Commis de cuisine H/F

TOMA Restaurant (13001)

Entreprise : TOMA Restaurant, 19 rue Fortia, 13001 MARSEILLE

Dans le cadre de l'ouverture prochaine du nouveau restaurant TOMA du Chef Thomas Estrader, à 2 pas du Vieux Port, **nous recherchons un Commis de cuisine (H/F)** pour rejoindre notre équipe dynamique.

Le poste est essentiel pour soutenir nos opérations culinaires et offrir une expérience gastronomique exceptionnelle à nos clients.

Missions :

- Préparation des ingrédients sous la supervision du chef cuisinier
- Aider à la mise en place de la cuisine avant les services
- Participer à la cuisson et à l'assemblage des plats
- Assurer le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Nettoyer et entretenir les équipements de cuisine

Compétences requises :

- Expérience antérieure dans le secteur de la restauration ou de la cuisine
- Sens du service et passion pour la gastronomie
- Capacité à travailler efficacement en équipe
- Connaissance des normes d'hygiène alimentaire
- Formation en restauration ou domaine connexe serait un atout

Conditions de travail :

CDI, Temps plein

Rémunération : 2000€ à 2100€ par mois, pourboires

Profil recherché :

Si vous êtes motivé(e) et souhaitez rejoindre une équipe dynamique, nous serions ravis d'en discuter avec vous !

Postulez dès maintenant en **précisant le poste** : commis de cuisine (H/F)

Envoyez-nous votre CV à contact@toma-restaurant.fr

(+ chaut@mdemarseille.fr en copie)