



Commis de cuisine H/F

Le Relais 50 (13002)

Entreprise : Le Relais 50, Quai du port, 13002 Marseille

Restaurant bistronomique qui propose une cuisine éco-responsable, alliant le respect de l'environnement et la santé humaine. Engagés dans une démarche durable, sont proposés des plats élaborés avec des produits bio, locaux et de saison. Ensemble, nous œuvrons pour une cuisine qui protège notre planète, tout en offrant des saveurs authentiques.

Nous recherchons actuellement un commis de cuisine(H/F) pour compléter notre équipe.

Missions :

En tant que commis de cuisine, vous travaillerez en étroite collaboration avec notre brigade et participerez activement à la préparation des plats et à l'organisation de la cuisine :

- **Préparer les ingrédients** en suivant les recettes du Chef et assurer la mise en place des postes de travail.
- **Participer à la préparation culinaire** dans le respect des standards de qualité.
- **Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).**
- **Assurer le rangement et le nettoyage** des espaces de travail et des ustensiles utilisés.
- **Gérer les stocks et le contrôle qualité** des produits frais et locaux.
- **Collaborer avec toute l'équipe** pour garantir une expérience culinaire inoubliable à nos clients.

Profil recherché :

- Expérience requise d'au moins 1 an en cuisine (formation ou expérience professionnelle).
- Maîtrise des techniques culinaires de base et connaissance des normes de sécurité alimentaire.
- Organisation et rigueur, avec une capacité à gérer plusieurs tâches en même temps.
- Esprit d'équipe et communication fluide, essentiel pour un service efficace.
- Sensibilité pour la cuisine bio et locale, un véritable atout pour ce poste !

Conditions de travail :

Cdi, temps plein 39h, rémunération sur la base du smic restauration

Nous proposons un environnement stimulant pour développer vos compétences et contribuer activement à un projet culinaire engagé, tourné vers l'avenir de la gastronomie durable.

Si vous êtes motivé et prêt à relever des défis au sein d'une équipe passionnée,

Envoyez-nous votre CV à contact@fossoul.fr
(+ chaut@mdemarseille.fr en copie)