



# Apprenti commis de cuisine H/F

## GINGEMBRE NOAILLES – 13001

Entreprise :

**GINGEMBRE NOAILLES, 39 rue d'Aubagne 13001 Marseille**

GINGEMBRE NOAILLES est un bistrot vietnamien offrant une cuisine de spécialités vietnamiennes. Notre restaurant a à cœur de transmettre son savoir-faire et son univers culinaire dans un cadre bienveillant et formateur.

### **Gingembre recherche un apprenti commis de cuisine H/F.**

Nous proposons un poste en alternance pour un apprenti commis de cuisine H/F passionné par la cuisine et souhaitant développer ses compétences professionnelles :

- Préparer les ingrédients nécessaires à la préparation des plats
- Eplucher et couper des légumes et des fruits
- Dresser des plats
- Assurer la qualité et aider à la présentation des plats servis
- Assister le cuisinier
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Nettoyer et entretenir les équipements de cuisine.

### Compétences recherchées :

- Étudiant(e) en formation cuisine
- Enthousiasme, dynamisme et envie d'apprendre.

### Conditions de travail :

- Type de contrat : Alternance en apprentissage
- Horaires : À définir selon l'école et le rythme d'alternance.

Si vous souhaitez rejoindre notre équipe et notre univers envoyez-nous votre candidature !

Envoyez-nous votre CV à [contact@gingembre-noailles.fr](mailto:contact@gingembre-noailles.fr)

+ [chaut@mdemarseille.fr](mailto:chaut@mdemarseille.fr) en copie

**En précisant le poste concerné : apprenti commis de cuisine H/F**