

Commis de cuisine H/F

CHEZ FONFON (13007)

Entreprise : Chez Fonfon, 140 Rue du Vallon des Auffes, 13007 Marseille

On entre « Chez Fonfon » comme on visite un monument. Ce lieu, qui fête ses 70 ans cette année, est le dépositaire d'une tradition marseillaise et du savoir-faire des pêcheurs du petit port du Vallon des Auffes, toujours bien vivant aujourd'hui.

Chez Fonfon, le poisson est la base de tout, et chaque accompagnement célèbre sa fraîcheur et son goût. Faire vivre cette tradition est notre plus grande fierté.

Missions : En tant que commis de cuisine, vous participerez activement à la préparation des plats et au bon fonctionnement de la cuisine :

Mise en place :

- Éplucher, découper et préparer les garnitures et sauces
- Rapidité et efficacité dans la préparation des légumes, viandes et poissons
- Maîtrise des techniques de découpe de base : ciseler, émincer, tailler en dés

Service :

- Aider au dressage des assiettes et à l'envoi des plats pendant le coup de feu

Hygiène et normes :

- Nettoyer et entretenir votre poste de travail
- Respect strict des normes HACCP et de la chaîne du froid

Stock :

- Réception et rangement des marchandises

Cuissons de base :

- Savoir gérer les accompagnements simples : riz, pâtes, légumes

Conditions de travail :

CDI, Temps de travail : 39h / semaine (heures comptabilisées par badgeuse, possibilité d'heures supplémentaires)

Date de prise de poste souhaitée : mi-mars 2026

Profil recherché :

Première expérience en cuisine souhaitée

Rapidité, rigueur et sens de l'organisation

Intérêt pour la cuisine méditerranéenne et les produits de la mer

Capacité à travailler dans un environnement rythmé et exigeant

Esprit d'équipe et bonne communication

Candidature par mail : CV et quelques lignes pour vous présenter

à : l.hallewell@vatel.fr (+ chaut@mdemarseille.fr en copie)

en précisant en objet « candidature – commis de cuisine h/f »

Entre tradition et créativité, rejoignez notre équipe et sublimes la cuisine marseillaise !