

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, avec une ambiance colorée et chaleureuse.

Notre carte invite au voyage et au dépaysement.

GINGEMBRE recherche actuellement un commis de cuisine H/F

Missions :

Nous recherchons un **commis de cuisine H/F** passionné par la cuisine et motivé à développer ses compétences au sein d'une équipe dynamique :

- Préparer les ingrédients nécessaires à la confection des plats
- Éplucher, couper et préparer légumes et fruits
- Dresser et présenter les plats avec soin
- Assister le chef dans la réalisation des recettes
- Veiller à la qualité et à la présentation des plats servis
- Respecter strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Nettoyer et entretenir le matériel et les équipements de cuisine

Conditions de travail :

Cdi - cdd possible

Temps plein

Profil recherché :

Expérience préférable en cuisine

Dynamisme et enthousiasme

Sens de l'organisation et esprit d'équipe

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

Envoyez-nous votre CV à contact@gingembre-noailles.fr

+ chaut@mdemarseille.fr en copie

En précisant en objet le poste concerné : commis de cuisine H/F