

Commis de cuisine H/F

LE PETIT AMANDIER (13006)

Entreprise : LE PETIT AMANDIER, rue paradis, 13006 MARSEILLE

Le Petit Amandier vous invite à un voyage culinaire au cœur du Maroc, entre tradition et raffinement. Notre ambiance chaleureuse et élégante met en valeur des plats gourmands et savoureux, préparés avec soin dans un décor unique.

Nous recherchons actuellement un commis de cuisine H/F

Missions :

- Préparer et organiser des ustensiles de cuisine, plan de travail, etc
- Éplucher des légumes et des fruits, préparation de salades
- Réalisation de préparations préliminaires
- Dressage et envoi des plats
- Entretien et nettoyage de la cuisine
- Communiquer avec le personnel de service pour veiller au bon fonctionnement du restaurant
- ...

Profil recherché :

Expérience d'au moins 3 ans exigée

- Polyvalence et capacité à s'adapter à diverses tâches.
- Organisation et rigueur, notamment dans le respect des normes d'hygiène.
- Autonomie et capacité à assurer un service

La maîtrise d'une cuisine marocaine, libanaise, syrienne ou arménienne serait un plus mais pas obligatoire car vous serez formé à nos recettes et méthodes.

Conditions de travail :

Contrat : CDD 3 MOIS, possibilité d'évolution

Cadre de travail : Équipe professionnelle, cuisine bien équipée, clientèle exigeante et fidèle

Rejoignez une aventure culinaire unique et participez à faire rayonner les saveurs du Maroc dans un cadre d'exception ! Nous avons hâte de découvrir votre talent.

Envoyez-nous votre CV et lettre de motivation à aupetitamandier@gmail.com

(+ chaut@mdemarseille.fr en copie)

en précisant « candidature au poste de Commis de cuisine H/F »