

Commis de cuisine H/F

BAGHERA (13002)

Entreprise : **BAGHERA 29 Grand'Rue, 13002 Marseille**

Baghera est un concept tendance et chaleureux mêlant cuisine healthy, brunchs gourmands et coffee shop convivial.

Au menu : des assiettes colorées et créatives, des sandwichs à emporter pour les plus pressés, des smoothies frais, des cafés de barista et de délicieuses pâtisseries maison.

Plus qu'un simple restaurant, Baghera est un véritable lieu de vie où l'on vient travailler, lire, se retrouver ou simplement profiter d'un moment de détente dans une ambiance accueillante et inspirante.

Dans le cadre de notre développement, nous recherchons un(e) **Commis de Cuisine (H/F)** motivé(e) et passionné(e) pour rejoindre notre équipe.

Missions : Au sein de l'équipe cuisine, vous participerez activement à la préparation et au bon déroulement du service :

- Participer aux préparations et mises en place quotidiennes
- Assister l'équipe dans la réalisation et le dressage des plats
- Assurer efficacement les tâches de plonge durant le service
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et respecter la chaîne du froid
- Participer au nettoyage et à l'entretien des espaces de travail et du matériel
- Contribuer au bon fonctionnement de la cuisine dans un esprit d'entraide et de coopération

Conditions de travail :

- CDD 6 MOIS Temps plein

Profil recherché :

- Passionné(e) de cuisine moderne, créative et gourmande
- Rigoureux(se), organisé(e) et réactif(ve)
- **AUTONOME** tout en appréciant le travail en équipe
- Bon relationnel et sens de la communication
- **BONNE HUMEUR** indispensable !

Vous aimez les brunchs créatifs et les projets qui sortent de l'ordinaire ?

Alors n'attendez plus : envoyez-nous votre candidature et venez participer à l'aventure Baghera !

Envoyez-nous votre CV à bagherabrunch@gmail.com

(+ chaut@mdemarseille.fr en copie)