

Commis de cuisine - plongeur H/F

LE CALM (13001)

Entreprise : LE CALM, 50 rue Grignan, 13001 Marseille

Le Calm ("Comme À La Maison") est un restaurant indépendant situé au cœur de Marseille qui propose une cuisine vivante, créative et de saison.

À travers une approche respectueuse des produits, de l'environnement et du bien-être, l'établissement revisite la gastronomie en mettant à l'honneur des ingrédients frais, des techniques de préparation innovantes et le goût authentique des aliments.

Plus qu'un restaurant, Le Calm est un lieu de partage et de convivialité où l'humain occupe une place essentielle, aussi bien dans l'assiette qu'au sein de l'équipe.

Afin d'accompagner son développement, Le Calm recherche aujourd'hui **un(e) Commis de cuisine** motivé(e) pour rejoindre cette belle aventure culinaire.

Missions : Sous la responsabilité du chef de cuisine, vous participerez notamment à :

- La préparation des ingrédients et des mises en place ;
- La participation à la réalisation des préparations culinaires ;
- Le nettoyage et l'entretien du matériel de cuisine ;
- La plonge vaisselle et batterie ;
- L'entretien et le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Le soutien à l'équipe lors des services.

Profil recherché :

Goût pour la cuisine, curiosité culinaire et envie de participer à la préparation de produits frais et de qualité.

Motivation, sérieux et esprit d'équipe ;

Sens de l'organisation et réactivité ;

Respect des consignes d'hygiène ;

Envie d'apprendre et de s'investir dans un projet de restauration de qualité.

Conditions de travail :

CDI - CDD possible - Temps plein

Prise de poste dès que possible

Vous recherchez bien plus qu'un simple poste en cuisine ?

Rejoignez une équipe à taille humaine et participez à la construction d'un projet gourmand, innovant et profondément humain.

Candidature : CV par mail à maisonlecalmmarseille@gmail.com

(+ chaut@mdemarseille.fr en copie)

Ou passez déposer votre CV directement au restaurant !