

1 COMMIS DE CUISINE

Groupe hôtelier composé de 5 hôtels et 4 restaurants situé juste avant le Mont-Saint-Michel, recherche pour l'un de ses restaurants 1 **Commis de cuisine H/F**.

Descriptif du poste :

Au sein du restaurant L'Auberge de la Baie, situé à 2km avant le Mont-Saint-Michel, vos missions principales sont :

Vous travaillerez dans le respect des normes HACCP, vous êtes polyvalent (chaud/froid/desserts), vos tâches seront les suivantes (non exhaustives) :

- Réalisation des préparations préliminaires (épluchage des légumes, fonds, courts bouillons...)
- Réalisation de mets simples
- Organisation du poste de travail
- Dressage, distribution
- Entretien de la cuisine et des locaux annexes

Profil recherché :

- Niveau CAP cuisine
- Débutant accepté
- Rigueur, réactivité et ponctualité
- Travail en équipe

Ce que nous proposons :

- Contrat saisonnier sur une base de 35H00 hebdomadaire, à pourvoir à partir de début mai pour une période de 5 mois
- 2 jours congés consécutifs
- Salaire à négocier en fonction des compétences et de l'expérience

Poste à pourvoir à partir de mai 2022

Intéressé(e) ? N'hésitez plus à nous rejoindre et faites escale au pied de la Merveille, en nous adressant votre CV + lettre de motivation à recrutement@le-mont-saint-michel.com