

OFFRE D'EMPLOI – COMMIS CUISINE

COCOTTE BELGE

La Cocotte Belge offre un concept qui confronte la cuisine belge traditionnelle à la décoration moderne, dans l'air du temps.

Bois chaleureux, mur végétal, touches métalliques et couleurs sobres... vous serez séduit par cet endroit chaleureux et élégant.

| DESCRIPTION DU POSTE | |
|--|---|
| Métier correspondant | Commis de cuisine |
| Fonction principale | En tant que « commis de cuisine » votre rôle premier est d'aider et de participer à la préparation des mets et menus sur base des instructions du chef cuisinier. Vous serez en charge de tous types de travaux en cuisine. |
| Missions principales Tâches & responsabilités | <ul style="list-style-type: none"> - Vérification du matériels nécessaires au bon déroulement du service - Préparation des entrées froides et desserts - Préparation et découpage des légumes, des salades et des garnitures - Préparation et création des plats de suggestions - Connaître les différents produits de la carte - Assurer l'ordre, la propreté et le nettoyage de tout le matériel et de la cuisine |
| Profil & Compétences requises | <ul style="list-style-type: none"> - Etre en bonne condition physique - Etre rigoureux et précis - Etre habile et rapide à l'exécution - Avoir le sens de l'équipe, du service et de la communication - Etre dynamique, motivé et réactif - Etre résistant au stress |
| Expérience Professionnelle | - Avoir une expérience dans une fonction similaire |
| Offre, Conditions & lieu de travail | <p>Lieu de travail : Cocotte Belge, Waterloo</p> <p>Type de contrat : CDI</p> <p>Horaire : 38H/Semaine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cadre de travail exceptionnel et chaleureux, avec une équipe dynamique, conviviale et expérimentée. - Possibilités de suivre des formations. - Divers avantages sociaux. |

Intéressés ?

Envoyez votre candidature ainsi qu'une lettre de motivation, à l'adresse suivante :

direction@cocottebelge.be