

COMMIS DE CUISINE H/F



Le chef de cuisine recrute!

CONTACT : ERTZ Alexane

Chef de Réception

H1177-OM@ACCORCOM

03.80.24.59.10

Votre rôle :

- Assurer la mise en place et la préparation des produits et des mets,
- Assurer le nettoyage et l'entretien de la cuisine, dans le respect des conditions d'hygiène et de sécurité
- Assurer la gestion des stocks et de l'approvisionnement
- Assurer le bon déroulement du service
- Assurer la qualité de la production
- Le tout, selon les consignes du CHEF !

Expérience et compétence attendue :

- Créativité et passion pour la cuisine et le service client
- Capacité à travailler dans un environnement dynamique et challengeant
- Excellente communication et esprit d'équipe

Les avantages à travailler au Novotel de Beaune :

- 13^{ème} mois
- Plan épargne entreprise
- Mutuelle avantageuse
- Indemnité compensatrice nourriture
- Augmentation annuelle
- Objectifs qualitatifs et quantitatifs
- Carte collaborateurs offrant des taux réduits chez Accor et ses partenaires pour vous et vos proches
- Plan de formations délivrées dans nos Académies conçues pour vous perfectionner
- Des opportunités de développement de carrière au niveau national et international

Vous êtes dynamique, souriant et capable de travailler en équipe? Rejoignez-nous.

Date de début prévue : 20/06/2021

Type d'emploi : Temps plein, CDI ou CDD

