



Offre d'emploi – Commis de cuisine

Le Mas de la Fouque est un établissement d'exception situé en plein cœur du Parc Régional de la Camargue, aux Saintes-Maries-de-la-Mer. Alliant simplicité et cadre idyllique, ce lieu atypique est composé de 27 chambres et suites. Avec une vue exclusive sur les étangs ou la piscine, l'hôtel propose une expérience hors du temps pour un moment inoubliable. La Table de Marius, le restaurant gastronomique de l'hôtel, fait découvrir à ses clients les saveurs de la région à travers des produits locaux de qualité. Saisissez, dès à présent, l'opportunité de rejoindre l'équipe du Mas de la Fouque à partir du 1er Avril.

Le poste de Commis de cuisine au Mas de la Fouque :

- 1 poste à pourvoir – CDD possibilité CDI
- Service restaurant
- A compter du 1er avril 2021
- Travail tous les jours calendaires
- Possibilité de logement pour contrat saisonnier
- Contrat de 43 heures hebdomadaires

Les missions principales :

- Préparation des aliments en suivant les recettes élaborées dans le respect des règles sanitaires
- Utilisation efficace et sûre des équipements standards de cuisine
- Nettoyage et entretien du plan de travail en veillant au respect des bonnes pratiques de sécurité et d'hygiène dans une cuisine

Compétences recherchées :

- Personnel rigoureux et engagé
- Motivé, dynamique et ayant le sens du travail en équipe
- Personnel sensible au respect de l'environnement
- Savoir entretenir un poste de travail
- Savoir entretenir un outil ou du matériel de cuisine
- Savoir dresser des plats pour le service en restauration

Vous pouvez dès à présent profiter de cette opportunité en envoyant vos candidatures à l'adresse suivante : recrutement@masdelafouque.com