

Crocodile – Commis de cuisine H/F - Metz

A la recherche de:

Vous aussi, vous pensez que c'est notre passion qui donne les plus beaux buffets ? La préparation et la mise en valeur des plats n'ont aucuns secrets pour vous ? Alors, ce poste est fait pour vous !

- Vous préparez en équipe notre célèbre buffet Crocodile, composé de délicieux entrées et desserts.
- Vous soignez la mise en place de la cuisine
- Vous êtes également responsable de l'entretien des équipements de votre poste de travail et participez à la gestion des stocks...

Qu'attendons-nous de vous:

- Vous êtes débutant(e) ? Rejoignez-nous et bénéficiez d'une formation en interne. Nous vous aiderons à devenir un(e) vrai(e) pro des fourneaux.
- Vous êtes disponible pour travailler le midi
- Vous avez un sens du goût aiguisé.
- Votre hygiène personnelle est irréprochable.
- Vous n'avez pas peur des services chargés.
- Vous avez l'esprit d'équipe, le sens du service à la clientèle et une attitude positive.
- Vous avez le sens des responsabilités.

Qu'offrons-nous:

- Un contrat à durée indéterminée au sein d'une organisation stable, ainsi qu'une formation continue en interne.
- De réelles opportunités de carrière.
- Salaire selon votre profil
- Un horaire de travail variable qui respecte aussi votre vie privée, un roulement de travail avec vos collègues est possible sur les week-ends avec l'accord de votre directeur.
- Des repas offerts.
- Un emploi à temps partiel

<https://www.restaurantscrocodile.fr/>

