



Commis de cuisine CDI H/F

MISSION

Nous recherchons un Commis de cuisine (h/f), afin de renforcer nos équipes à bord de nos bateaux restaurants. Si vous êtes d'un tempérament dynamique et que vous aimez la diversité, rejoignez-nous dans un cadre de travail prestigieux : la Seine !

Nous vous proposons d'intégrer une équipe de professionnels de la restauration, au sein de laquelle vous êtes en charge de toute la préparation préalable à la production culinaire, de l'épluchage jusqu'au dressage, dans le respect des normes d'hygiène définies par le plan HACCP.

Plus spécifiquement, vous devez :

- Exécuter les tâches préalables à la préparation des mets (nettoyage, épluchage, taillage, ...)
- Préparer, confectionner et dresser des plats selon les fiches techniques
- Assembler et présenter les préparations
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité (lors des manipulations de denrées alimentaires, lors de l'utilisation de machines professionnelles, de produits d'entretien ...)
- Appliquer les normes HACCP
- Nettoyer, entretenir et ranger la vaisselle, le matériel et les ustensiles de cuisine
- Garder les espaces de préparations propres et rangés
- Veiller constamment à la présentation des produits ainsi qu'à la propreté des différentes zones de service.
- Appliquer les règles de conservation et de stockage des produits

ORGANISATION DU POSTE

CDI à temps complet (39h / semaine) à pourvoir à partir de début Juin 2020.

Travail le week-end et jours fériés. Nombre de jours de repos consécutifs : 2.
Horaires : **service continu** (Matin : 7h-15h ou Soir : 15h – 23h30).

PROFIL

Issu(e) d'une formation en Hôtellerie restauration (CAP cuisine minimum), vous bénéficiez d'un apprentissage d'un à deux ans en restauration traditionnelle, idéalement sur de gros volumes de production.

Enfin, vous avez un réel intérêt pour la gastronomie et votre métier.



SALAIRE

en €	Salaire brut de base	Prime performance	Salaire brut maximum
Salaire mensuel	1 720 €	0 à 150 €	1 870 €

DIVERS

- Rémunération sur 13 mois à partir d'un an d'ancienneté
- Les salariés ayant acquis trois mois d'ancienneté bénéficient de l'accord de participation
- Avantages en nature pour les repas
- 50% de prise en charge de l'abonnement transport
- Mutuelle d'entreprise

POUR POSTULER

Merci d'adresser votre CV, accompagné d'une lettre de motivation, sous format word ou pdf à l'adresse suivante (**réf. Commis cuisine CDI**) :

rubrique-emploi@bateauxparisiens.com

ou

cedrick.navarette@bateauxparisiens.com

Chef exécutif

BATEAUX PARISIENS
Service Recrutement
Port de la Bourdonnais
75 007 PARIS