

POSTE DE COMMIS DE CUISINE (CDD, H/F)

L'Hôtel & Spa des Gorges du Verdon, Château & Hotels Collection, est un établissement à direction familiale de 27 chambres + 3 suites situé en plein cœur des Gorges du Verdon, lieu incontournable qui attire chaque année des milliers de visiteurs.

Nous avons un restaurant avec une très grande terrasse panoramique (la plus belle vue de tout le Verdon !), un bar avec salons, un bar à tapas et faisons également du service à la piscine.

Cuisine traditionnelle familiale, nous travaillons avec le même chef depuis 30 ans.

Nous faisons ce métier pour faire plaisir et pour rendre heureux nos clients, notre but est que chacun reparte avec le sourire aux lèvres.

Profil et qualités demandées

Bon relationnel, dynamique, travailleur, vous êtes passionné(e) par la cuisine.

- Expérience réussie sur un poste équivalent
- Avoir envie de faire plaisir
- Esprit d'initiative
- Polyvalence
- Etre force de proposition
- Références demandées

Missions

Travail en collaboration avec la salle sur les menus et suggestions du jour, accord mets/vins, apéritifs et magnardises...

Gestion des stocks

Préparation et envoi des amuse-bouche, entrées et desserts

Aide à la plonge si nécessaire

Conditions

Poste à pourvoir à partir de la mi-Mai 2017.

CDD 6 mois.

Nourri-logé

39h par semaine

Rémunération selon profil

Pour postuler

Envoyer CV + lettre de motivation à recrutementgv@gmail.com