

Fiche de poste Commis de Cuisine

Niché au cœur du Golf d'Opio Valbonne, entre Cannes, Nice et Grasse, Le Château de la Bégude est une bastide provençale alliant charme, authenticité et art de vivre. Afin de renforcer notre brigade, nous recherchons un(e) Commis de Cuisine passionné(e), motivé(e) et désireux(se) d'évoluer dans un cadre gastronomique et raffiné pour la saison.

1 - VOS MISSIONS

- Participer à la préparation et à la mise en place des produits nécessaires au service
- Aider les chefs de partie dans l'élaboration des plats selon les fiches techniques
- Assurer le dressage des assiettes dans le respect des standards de qualité du restaurant
- Contribuer à la bonne organisation et à la propreté du poste de travail
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

2 - PROFIL RECHERCHÉ

- Première expérience réussie dans une cuisine de restaurant ou formation en école hôtelière (débutant motivé accepté)
- Rigueur, motivation et envie d'apprendre
- Esprit d'équipe et sens du détail
- Capacité à travailler dans un environnement dynamique
- Permis B et véhicule recommandés (site non desservi par les transports en commun)

3 - CE QUE NOUS PROPOSONS

- Contrat : CDD saisonnier (Juillet & Août)
- Temps plein en continu selon les services (possibilité de coupure ponctuelle)
- Poste nourri
- Réductions tarifaires
- Lieu du poste : En présentiel
- Cadre de travail exceptionnel au sein d'une équipe jeune et passionnée

Si vous êtes passionné(e) par le monde de la restauration, avez un esprit dynamique et souhaitez contribuer à la réussite d'une entreprise innovante, rejoignez la brigade du Château de la Bégude et contribuez à faire rayonner la cuisine provençale dans un lieu d'exception !

Envoyez-nous votre CV et lettre de motivation à
holiveira@resonance.golf