

B-LG

HOTEL BEAUCHAMPS

COMMIS DE CUISINE H/F en CDI

Lily Wood (Hôtel Beauchamps)

Référence : Commis de Cuisine Lily Wood

Lieu : Paris 8^{ème} arrondissement, Ile-de-France

Type de contrat : CDI (39h hebdomadaires)

A pourvoir : Début Juillet 2018

Rémunération : selon expérience

Profil : 2 ans d'expérience

Vous êtes passionné(e), dynamique et désireux (se) d'intégrer un groupe performant en pleine expansion ? Venez nous rejoindre et vivre l'aventure Paris Inn Group !

Vous avez une première expérience sur un poste similaire et vous adorez votre métier ?

L'univers de la cuisine vous passionne et vous en connaissez parfaitement les techniques ?

Vous aimez travailler dans un univers dynamique et rêvez de rejoindre une entreprise où l'on ne s'ennuie jamais ?

Envoyez-nous votre candidature !

Nous recrutons un Commis de Cuisine H/F pour Le Lily Wood de l'Hôtel Beauchamps – 4 étoiles - (8^{ème} arrondissement) -

Lily Wood est un restaurant dans l'air du temps, il propose une cuisine moderne et végétale insufflée par une jeune chef. Chez Lily Wood on mange des produits frais, de saison, on aime faire plaisir à nos clients et ce dans un cadre chaleureux et convivial. La satisfaction de nos clients est d'ailleurs notre priorité. Lilly Wood se veut être un lieu trendy, un lieu de partage, ou l'on s'y sent bien. Chez Lily Wood on aime partager, échanger, s'y retrouver pour passer de bons moments.

Vos missions :

- Vous réalisez les préparations « chaud » ou « froid », fabriquez et dressez nos plats conformément aux fiches techniques et consignes
- Vous participez à l'envoi des plats
- Vous contribuez à la bonne gestion des matières premières et participez aux inventaires
- Vous participez à la réception et au rangement des marchandises
- Vous respectez les normes et procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire

Votre profil :

De formation CAP/BEP Cuisine au minimum, vous justifiez d'une expérience professionnelle de 2 ans au minimum sur un poste similaire dans un établissement haut de gamme (apprentissage inclus).

Vous maîtrisez parfaitement l'application des normes HACCP. Vous faites preuve de bonnes connaissances culinaires, techniques et créativité. Personne sérieux(se) et motivé(e) et avez l'esprit d'équipe. Une bonne organisation et un sens aigu du détail sont indispensables.

CONTACT : Merci d'adresser vos candidatures (CV et lettre de motivation), par e-mail à l'adresse recrutement@paris-inn.com, sous la référence «Commis de Cuisine Lily Wood».