

**COMMIS DE CUISINE H/F en CDI**  
**Maison Albar Hotel Paris Céline 5\* - Restaurant Odette**

**Référence** : Commis de cuisine Odette  
**Lieu** : Paris 1<sup>er</sup> arrondissement, Ile-de-France  
**Type de contrat** : CDI (39h hebdomadaires)  
**Rémunération** : selon expérience  
**A pourvoir** : immédiatement  
**Profil** : expérimenté (minimum 2 ans)

Paris Inn Group recrute un Commis de Cuisine H/F en CDI au sein de l'Odette, l'Auberge Urbaine du Maison Albar Hotel Paris Céline \*\*\*\*\* , au cœur du 1<sup>er</sup> arrondissement de Paris.

**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 ?**

**Envoyez-nous votre candidature !**

**Maison Albar Paris Céline 5\* (60 chambres & suites)**

Notre boutique hôtel 5 étoiles de 60 chambres flambant neuf, situé dans un quartier en pleine effervescence, offre un service et des prestations de luxe.

Vous y trouverez un des restaurants piloté par la famille Rostang, au style auberge néo-urbaine furieusement moderne, en plein cœur de Paris. Le restaurant « Odette » fait déjà énormément parler de lui depuis son ouverture il y a à peine quatre mois. Concernant les chambres, celles-ci n'ont qu'un mot d'ordre : le rêve. Imaginez un duplex sur le toit de l'immeuble avec une vue panoramique à 180° sur Paris, que l'on observe à travers de grandes baies vitrées.

C'est également un lieu propice à la détente, à la beauté et au lâcher-prise grâce au Spa Céline by Cinq Mondes avec sa piscine intérieure, son jacuzzi et son hammam, où l'art des massages et soins de beauté prennent tout leur sens.

**Odette, l'Auberge urbaine by Maison Rostang**

Au menu du restaurant Odette by Maison Rostang : une carte simple et contemporaine, des produits « maison » et du terroir avec un rituel retrouvé, celui des plats à se partager comme à la maison ! Parce que notre Chef Yannick Lahopgnou met un point d'honneur à travailler les meilleurs produits du moment, notre carte change tous les jours, selon les arrivages du marché.

**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.

**Nous contacter :**

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