

# PARIS INN GROUP

## COMMIS DE CUISINE H/F en CDI

Pour l'Hôtel Maison Albar Paris Champs Elysées – 5 étoiles – 40 chambres

Référence : Chef de Partie H/F

Lieu : Paris 17ème arrondissement

Type de contrat : CDI

A pourvoir : Dès que possible

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 !**

Fondée en 2005 par Jean-Bernard et Céline Falco dans sa forme actuelle, Paris Inn Group **est un asset-manager** spécialisé dans le développement, la transformation et la gestion d'hôtels avec un parc de 32 hôtels 4 et 5 étoiles totalisant 2014 chambres en France et à l'international.

L'implication quotidienne de 1000 collaborateurs permet d'atteindre des performances exceptionnelles : 88 % de taux d'occupation annuel en 2017, un RevPAR supérieur à son benchmark de 10 à 20% et un RBE moyen de 43% de son chiffre d'affaires à l'année.

Paris Inn Group réalise à ce jour 78M€ de volume d'activité et prévoit d'atteindre un chiffre d'affaires d'1 milliard d'euros en 2030.

**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 ?**

**Vous partagez les valeurs du sport ? Retrouvez les dans votre quotidien professionnel ! Notre team sportive Paris**

**Inn vous attend aussi à nos cours de yoga/course à pieds !**

**Envoyez-nous votre candidature !**

**Nous recrutons le Commis de Cuisine H/F du restaurant « Noham Café" située dans l'hôtel Maison Albar Paris Champs Elysées – 5 étoiles – 40 chambres !**

Au pied de l'Arc de Triomphe, dans le plus prestigieux des quartiers parisiens, le Maison Albar Hotel Paris Champs-Elysées vous ouvre les portes d'un Empire contemporain. Derrière sa belle façade haussmannienne, ce boutique-hôtel parisien 5 étoiles à l'emplacement unique abrite un univers graphique, entre design contemporain et décoration de style Empire, en vogue au 19ème siècle. Ses 35 chambres et 5 suites fastueuses vous accueillent à deux pas des Champs Elysées, pour un séjour mythique au coeur du Paris napoléonien. Plongez dans l'univers fabuleux du Maison Albar Hotel Paris Champs-Elysées et d'un Paris idéal à bord du nouveau 5 étoiles signé Book Inn France.

### **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

# PARIS INN GROUP

- 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](mailto:recrutement@paris-inn.com), sous la référence « Maison Albar Paris Champs Elysées – Commis de Cuisine ».