

Baptiste
Poinot

Commis de cuisine(F/H)

Minimum CAP et/ou BEP

 **39H REPOS** samedi, dimanche et lundi midi, mardi midi, mercredi midi

 **Valence centre-ville** € de 1 600€ net évolutif



FLAVEURS
BAPTISTE POINOT

NOS VALEURS

C'est au travers d'une cuisine engagée & passionnée que Baptiste Poinot célèbre quotidiennement la vérité des ingrédients bruts de sa région, la puissance des saveurs & la quintessence de la nature, cœur de sa signature culinaire. Inspiré par une nature généreuse de la région & par ses rencontres avec des producteurs locaux tout aussi passionnés, le Chef propose une cuisine gastronomique originale & authentique, durable mais surprenante, engagée & bien vivante.



Gault&Millau 

POSTE RECHERCHÉ

Restaurant gastronomique, en sourcing local. Nous recherchons un **Commis de cuisine (H/F)** souhaitant évoluer vers la responsabilité d'un poste. Vous aurez la possibilité de vous exprimer pleinement auprès d'un chef étoilé qui assurera un suivi hebdomadaire et un accompagnement sur votre prise de poste. L'ambiance sera décontractée, le service et les mets très qualitatifs.

Cuisine gourmande rimera avec bonne humeur et convivialité. Nous souhaitons constituer une équipe soudée qui saura mettre son savoir-faire au service d'un lieu empreint de créativité, de gourmandise et de bienveillance.

Alors n'hésitez plus, rejoignez-nous !

- **CONTRAT** : CDI - 39heures
- **EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE** : 1 an en restaurant gastronomique serait un +
- **LOCALISATION** : Valence (centre-ville)
- **FORMATION** : CAP, BEP ou formations équivalentes
- **SALAIRE** : Mensuel 1 600 € net évolutif
- **PRISE DE POSTE** : début octobre

VOS MISSIONS

- Elaborer les préparations culinaires, en collaboration avec vos supérieurs
- Assurer les travaux préparatoires de cuisine : nettoyage, éminçages, garnissage dans les règles de l'art
- Réaliser les plats, les cuissons et assaisonnements conformément aux directives données
- Contrôler et effectuer la mise en place et le nettoyage du matériel de sa partie
- Assister l'équipe de Cuisine durant le service
- Veiller au respect des normes de qualité, d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Assurer un service de qualité
- Projeter à tout moment une attitude positive
- Travailler en équipe et communiquer positivement avec tes collègues

Cette liste de missions n'est pas exhaustive. Vous serez amené(e) à effectuer d'autres tâches.

CONTACT

Merci de nous appeler et de nous faire part de votre CV par E-mail.

Téléphone : 06.77.17.59.90

E-mail : poinotbaptiste@gmail.com