**1 er COMMIS DE CUISINE**

**Description**

Nous recherchons un cuisinier talentueux et passionné pour rejoindre notre équipe dynamique. En tant que cuisinier, vous serez responsable de la préparation et de la cuisson de plats savoureux tout en respectant les normes de qualité et d'hygiène les plus élevées. Vous jouerez un rôle clé dans la satisfaction de nos clients en leur offrant une expérience culinaire exceptionnelle. Vos principales responsabilités incluront la planification des menus, la gestion des stocks, la préparation des ingrédients, la cuisson des plats et la présentation des assiettes. Vous devrez également collaborer avec les autres membres de l'équipe pour assurer un service fluide et efficace. Nous recherchons une personne ayant une grande attention aux détails, une créativité culinaire et une capacité à travailler sous pression dans un environnement rapide. Vous devrez également être capable de suivre des recettes précises tout en apportant votre touche personnelle pour améliorer les saveurs et la présentation des plats. Le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est essentiel dans ce rôle. Vous serez responsable de maintenir une cuisine propre et organisée, de respecter les réglementations en matière de sécurité alimentaire et de veiller à ce que tous les équipements soient utilisés correctement. Si vous êtes passionné par la cuisine, que vous aimez travailler en équipe et que vous souhaitez évoluer dans un environnement stimulant, ce poste est fait pour vous. Rejoignez-nous et contribuez à créer des expériences culinaires mémorables pour nos clients.

**Responsabilités**

* Préparer et cuisiner des plats selon les recettes et les normes établies.
* Planifier et organiser les menus en collaboration avec l'équipe.
* Gérer les stocks et commander les ingrédients nécessaires.
* Maintenir une cuisine propre et organisée.
* Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
* Collaborer avec les autres membres de l'équipe pour assurer un service fluide.
* Créer des présentations attrayantes pour les plats.
* S'adapter aux demandes spéciales des clients et aux restrictions alimentaires.

**Exigences**

* Expérience préalable en tant que cuisinier ou dans un rôle similaire.
* Connaissance approfondie des techniques culinaires et des normes d'hygiène.
* Capacité à travailler sous pression dans un environnement rapide.
* Créativité et passion pour la cuisine.
* Excellentes compétences en organisation et en gestion du temps.
* Capacité à travailler en équipe et à communiquer efficacement.
* Flexibilité pour travailler les soirs, les week-ends et les jours fériés.
* Diplôme ou formation en arts culinaires (un atout).

**Compétences nécessaires**

Techniques culinaires

Gestion des stocks

Créativité culinaire

Organisation

Travail en équipe