

Offre I-milo N° : 2023-04-20-004

Date de diffusion : 20/04/2023

Intitulé du poste	Commis de cuisine H/F
Entreprise	MATSURI
Nombre de postes ouverts	4
Lieu de travail	Mérignac
Type de contrat	CDI
Date de début	Mai 2023
Date de fin	
Temps de travail hebdomadaire	3 39H, 1 27H
Amplitude Horaire	9H30 – 22H30 du lundi au dimanche (2 jours de repos consécutifs, 2 jours avec coupure, 2 à 3 jours sans coupure)

L'entreprise

<https://www.matsuri.fr/recrutement>

Missions

- Ranger les livraisons fournisseurs (en suivant le plan de rangement)
- Nettoyer et éplucher les fruits et légumes
- Faire la navette entre la cuisine chaude et le sushi bar
- Réaliser des recettes simples, tels que la soupe, la fabrication des nigiri, le dressage des entrées et desserts (suivant un certain cahier des charges), et la préparation des clayettes de sauces
- Participer au service en accompagnant un Chef ou un Demi-chef de partie dans l'ensemble des postes et des métiers présents dans l'établissement.

Compétences et qualités recherchées

Motivation, Polyvalence, Bon relationnel

Prérequis / Autres informations

- Idéalement issu(e) de formation hôtellerie/restauration/cuisine
- une expérience en cuisine et/ou en production de mets de type japonais et la maîtrise des techniques de découpe du poisson serait un plus

Rémunération et avantages

Salaire de base fixe (selon profil et expérience)

Pour postuler :

Merci d transmettre votre CV à Nawel BOUKERCHA N.BOUKERCHA@missionlocaletechnowest.fr