



— LES —

# HAUTS DE LOIRE

HOTEL RESTAURANT SPA

## Un hôtel H8 Collection

L'exception comme mot d'ordre...

Alliance parfaite de luxe et de simplicité, d'élégance autant que de modernité, les hôtels que nous concevons sont uniques. Poussez-en la porte et c'est une région qui s'ouvre à vous. Séjourner dans un hôtel H8 est avant tout une expérience, qu'elle soit hôtelière, culturelle ou culinaire ; une idée particulière du séjour.

## Les Hauts de Loire\*\*\*\*

Ancien pavillon de chasse érigé au XIXème siècle, il n'est pas de lieu qui permette à ce point d'apprécier toutes les particularités d'une demeure française... Un parc de 70 hectares, des étangs où viennent s'abreuver les colverts et les cygnes, une demeure de pierres, ont fait de celui que l'on nommait initialement le « Château du Pavillon » un lieu incontournable de l'art de vivre où se retrouvent tous les codes qui font référence dans l'hôtellerie et la restauration.

<b>Intitulé du poste</b>	COMMIS DE CUISINE (H / F)
<b>Description du poste</b>	Placé sous les ordres du chef cuisinier, du second, des chefs de partie, le commis sera en charge de tous types de travaux en cuisine, puis, à la fin du service assurer le nettoyage du matériel, de la cuisine et des offices. 39 Heures par semaine. Poste à pourvoir en contrat CDD. Possibilité de transformation en CDI (Etablissement ouvert toute l'année). Logement possible sous conditions.
<b>Missions</b>	Les missions du commis de cuisine sont les suivantes : <ul style="list-style-type: none"><li>- Respect des normes HACCP, du protocole des températures, respect des liaisons chaudes ou froides</li><li>- Nettoyage des chambres froides avec son chef de partie et du poste journallement</li><li>- Bonne gestion des produits utilisés et des parures éventuelles</li><li>- Contrôle réception et poids des marchandises</li><li>- Rangement des chambres froides du poste</li><li>- Bonne dextérité et rapidité lors de l'exécution des tâches préliminaires</li><li>- Planification de son travail sous forme de fiches</li><li>- Dressage des plats selon la photo des fiches</li><li>- Etiquetage des produits du jour avec pastilles de couleur selon tableau d'affichage</li></ul>
<b>Profil</b>	Diplômé d'un CAP cuisine, vous disposez, idéalement, d'une première expérience dans la restauration (stage compris).