

**▶ ENTREPRISE**

Nom : Radisson Blu Hotel Paris – Marne la Vallée

Contact : Madame Julie GIROMAGNY

Coordonnées : 01.60.43.64.10

**▶ POSTE A POURVOIR**

Fonction : Commis de Cuisine

Type de contrat : CDI

Durée : Indéterminée

Lieu de travail : Au sein de notre établissement

Durée hebdomadaire : 39H

Horaires : Variables

Permis :

## Descriptif du poste :

- Assure la mise en place et la préparation des mets
- Elabore les préparations culinaires, en collaboration avec le Chef de partie
- Contrôle et effectue la mise en place et le nettoyage du matériel de sa partie
- Veille à la propreté des espaces de travail et de stockage, dans le respect des normes HACCP
- Veille au respect des consignes de sécurité dans l'utilisation des matériels à disposition

## Observations :

- Connaître les produits, les standards, les prestations de l'hôtel, les normes d'hygiène et de sécurité, le matériel de cuisine et les technologies couramment utilisées
- Savoir organiser, travailler en équipe
- Etre disponible, rigoureux, polyvalent
- Avoir une hygiène personnelle irréprochable
- Maîtriser le français