Commis de cuisine

Passionné.e par les fruits et légumes et envie de définir la gastronomie de demain ?
Rejoins-nous !

Description de l'entreprise

Indrani Lodge est un eco-lieu inédit : un complexe hôtelier circulaire, basé sur le bien-être et pionnier en matière de transition écologique.
Nous sommes à la recherche d'un.e commis de cuisine pour le restaurant Éléments et Petits Éléments.
À Indrani Lodge, nous cultivons nos légumes mais aussi le lien à soi, aux autres et à notre planète. Notre cuisine est un prolongement de cette philosophie que nous articulons autour de notre mission : "bien vivre dans un monde durable".
Les ingrédients que nous proposons sont issus d'agricultures locales, biologiques ou raisonnées. En effet, nous respectons le rythme des saisons qui est meilleur pour nous et notre environnement. De plus, nous nous approvisionnons dans notre propre jardin ou chez des fournisseurs proches. 75% de nos légumes font moins de 150 mètres avant d'arriver dans l'assiette.

Description du poste

- Réceptionner les marchandises des fournisseurs
- Stocker les marchandises
- Laver et couper les fruits et légumes
- Ranger la chambre froide
- Nettoyer son plan de travail et la cuisine (avec l'équipe)
- Assurer 6 services par semaine

Exigences et compétences

- Expérience de minimum 2 ans en tant que commis de cuisine
- Être polyvalent(e)
- Connaitre les règles d'hygiène
- Capacité à travailler en équipe
- Méticuleux.se, souci du détail
- Capacité à travailler sous pression et à gérer son temps efficacement
- Résistant.e au stress

Type d'emploi : Temps plein

Salaire attractif et qualité de vie au travail : 11850-2000 € net

Programmation :

- Disponible les samedis impératif
- Flexibilité des horaires en fonction des différents programmes du Lodge (possibilité de travailler le dimanche)

Types de **primes** et de **gratifications** :

- 13ème mois
- Pécule de vacances
- Cours de yoga offerts