

OFFRE DE POSTE : COMMIS DE CUISINE

émetteur :	Jean-Philippe HUBAU, DGD	
destinataire(s) :	Pôle Emploi et autres banques d'emploi	
niveau de diffusion :	Affichage interne	16 mars 2021
copie :	Jean-Noël LAFARGE, RRH	

Madame, Monsieur

La Nouvelle Société Hôtelière Vichyssoise recrute un Commis de cuisine pour l'hôtel Mercure Vichy Thermalia.

1 Descriptif de poste et principales missions

Rattaché à la cuisine, et sous l'autorité et dans le cadre des instructions données par le Chef, en tant que Commis de cuisine, vous serez principalement en charge de :

- Participer à la mise en place des plats, en rassemblant les ingrédients nécessaires à leur préparation,
- Exécuter des travaux de préparation et de suivi : éplucher les légumes, laver la salade, faire la garniture des fonds de tarte, surveiller la réduction des sauces..., remettre des plats en température, surveiller certaines cuissons simples, découper des viandes, dresser des assiettes,
- Nettoyer le matériel, les postes de travail et les locaux annexes après le service, ranger la cuisine après le service, réceptionner les marchandises.

2 Compétences nécessaires

En tant que Commis de cuisine ; vous devrez faire preuve des qualités suivantes :

- Maitrise des règles d'hygiène et de sécurité,
- Rigueur, pour garantir la parfaite exécution des consignes transmises,
- Sens du collectif et de la hiérarchie pour s'intégrer dans la brigade,
- Résistance au stress pour faire face aux pics d'activité.

Notre volonté d'offrir un service d'excellence à nos clients requiert une véritable volonté d'engagement de votre part et un attrait certain pour l'univers de la restauration. En contrepartie de votre implication, nous veillons à vous former et à vous accompagner dans votre évolution professionnelle.

3 Caractéristiques du contrat

Contrat	Contrat saisonnier à terme imprécis avec période d'essai avec période d'emploi minimale de 2 mois
Employeur	N.S.H.V (NOUVELLE SOCIETE HOTELIERE VICHYSOISE), Société Anonyme à conseil d'administration au capital de 2.500.000 euros Immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Cusset sous le N° 310 592 589, et dont le siège social est sis 1, Avenue Thermale à

	(03200) VICHY
convention collective nationale	Convention collective nationale des hôtels, cafés restaurants (HCR) (IDCC 1979)
Lieu de travail	Vichy
Emploi & Classification conventionnels	Emploi Commis de cuisine Catégorie : à partir de employé Niveau 1 Échelon 1 (selon expérience)
Rémunération brute mensuelle	Selon convention collective À partir de 1.552,62 € (incluant complément SMIC)
Durée de travail	35 heures par semaine, horaire annualisé Travail les jours fériés, samedis et dimanches par alternance
Prise d'effet du contrat	À compter du 26 avril 2021

Vous pouvez candidater en envoyant un CV à recrutement@compagniedevichy.com en précisant le poste pour lequel vous postulez.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments distingués.

Jean-Philippe HUBAU

NB : pour des raisons pratiques, cette offre d'emploi n'est pas sexuée dans sa rédaction mais ce poste est ouvert à toute personne sans aucune discrimination, conformément aux dispositions du code du travail et à la politique de l'entreprise d'égalité d'opportunité.

L'envoi d'une lettre de motivation n'est pas nécessaire.