



LA PLACE DES
CANAILLES



COMMIS DE CUISINE

La Place des Canailles est LE lieu de vie et de sorties dédié à la restauration et au divertissement sur Marseille ! C'est une superbe aventure humaine regroupant une bande de Canailles passionnées, motivées et soudées.

Pour compléter notre équipe en cuisine, nous sommes à la recherche d'une nouvelle canaille au poste de commis de cuisine.

VOS MISSIONS À GÉRER AVEC LE SOURIRE ET BEAUCOUP DE BONNE HUMEUR :

- Mettre en place le service
- Rassembler les ingrédients nécessaires à la préparation des plats
- Éplucher, couper ou encore émincer les légumes
- Respecter les fiches techniques dans la bonne exécution des préparations culinaires
- Proposer de nouvelles recettes
- Veiller à l'entretien de la cuisine et du matériel
- Respecter scrupuleusement les procédures de conditionnement, les règles d'hygiène et de sécurité

QUALITES INDISPENSABLES :

- Rigoureux, organisé
- Aimer le travail en équipe
- Bonne condition physique
- Passion pour la cuisine.

LES AVANTAGES :

Remboursement 50% des titres de transport + Repas + mutuelle entreprise prise en charge à 50% + Avantages dans les Docks Village et surtout de superbes soirées équipes !!

Nous formons et accompagnons toutes nos canailles et nous offrons de de belles opportunités d'évolution

TYPE D'EMPLOI :

CDI temps plein 35h

Disponible : Journée, soir, week-end

TU ES PETILLANT.E ET MOTIVÉ.E ? REJOINS NOUS !

Prépare ton CV, ton plus beau sourire et envoie ta candidature à bonjour@laplacedescanailles.com

Poste à pourvoir dès que possible

Lieu : La Place des Canailles 10 place de la joliette - 13002 Marseille

