

# COMMIS DE CUISINE CDI

**Entreprise : LA BASTIDE SAINT ANTOINE**

**Date de démarrage du poste** : dès que possible

**Missions principales et tâches spécifiques** :

La Bastide Saint Antoine, Relais et Châteaux, situé en plein cœur de la campagne grasseoise, recherche un commis de cuisine / une commis de cuisine en CDI à temps plein.

Vos missions :

- Réaliser des préparations préliminaires et des mets simples.
- Dresser des plats et les transmettre au personnel de salle.
- Participer à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

**Avantages** :

- logement
- parking gratuit personnel au sein de l'entreprise
- mutuelle prise en charge à 70% par l'employeur
- 2 jours de CP consécutifs + planification des congés
- 1 coin repos + 1 espace fumeur
- tous les lieux sont climatisés
- grands vestiaires hommes et femmes

**Pré requis nécessaires** :

Expérience demandée sur un poste similaire

**Rémunération** :

**Horaires de travail** : à définir

Travail le week-end

**Lieu de travail** : Grasse

**Merci de faire parvenir vos CV à :**  
**Mme CALAIS**  
**[scalais@pliecannespaysdelerins.com](mailto:scalais@pliecannespaysdelerins.com)**

**Date de l'offre : 07/03/2022**

