

COMMIS(E) DE CUISINE

Au sein de notre complexe hôtelier constitué de 3 hôtels et d'une résidence hôtelière, nous recherchons des Commis de cuisine pour la saison 2019. La brigade composée de 50 cuisiniers produit environ 1200 couverts par jour (buffet, carte, menus séminaires etc...).

AUJOURD'HUI, VOUS ÊTES...

- Un candidat diplômé avec au moins un CAP Cuisine
- Un passionné connaissant les produits et les techniques culinaires
- Un cuisinier curieux de découvrir une cuisine du monde fusionnée à nos spécialités françaises
- Un candidat motivé, disponible et prêt à vivre toute une saison au ZooParc de Beauval

CHEZ NOUS, VOUS SEREZ...

- Un professionnel sachant faire face à de gros volumes, aussi bien dans la production de canapés, d'un buffet ou de mets divers et variés
- Un garant du respect des fiches techniques, des règles d'hygiène et de sécurité, de l'entretien des locaux et du matériel

REJOIGNEZ LA FAMILLE DES BEAUVALIENS...

Vous serez un acteur de la conservation des espèces et de la sensibilisation à la biodiversité.

Vous évoluerez dans un environnement dépaysant à l'ambiance unique.

Vous ferez de belles rencontres et grandirez personnellement et professionnellement.

Vous relèverez de nouveaux challenges et vivrez le bonheur de vous révéler !

Et l'aventure ne s'arrêtera peut-être pas là ! Demain, vous pourrez envisager d'évoluer sur un autre métier, dans votre service ou ailleurs... L'avenir, nous le construirons ensemble !

Nous employons le masculin uniquement pour alléger le texte. Ce poste est ouvert aux femmes et aux hommes. Le ZooParc de Beauval pratique l'équité en matière d'emploi.

Postes à pourvoir dès que possible en temps plein

Durée de 7 mois

Possibilité d'hébergement sur place

Planning privilégiant les journées continues

Pour postuler, n'hésitez pas à consulter notre site emploi : <https://emploi.zoobeauval.com/> et à nous envoyer un CV ainsi qu'une lettre de motivation ou à nous contacter au 06 37 37 70 20 pour plus de renseignements.