



## OFFRE D'EMPLOI

# COMMIS DE CUISINE (H/F)

### **TÂCHES**

- Mise en place des aliments
- Préparer, disposer et garnir les mets en suivant les instructions de la personne référente (cuisinier)
- Débarrasser
- Assurer la conservation hygiénique des denrées alimentaires
- Assurer l'ordre et la netteté dans la cuisine
- Plonge

### **PROFIL**

Attention, pour postuler être dans les conditions suivantes :

- Diplômé de l'école hôtelière et/ou une expérience probante de minimum 1 an dans une fonction similaire
- Très bonne connaissance du français
- Résistant au stress
- Flexible → service coupé
- Bon esprit d'équipe
- Dynamique, sociable et ouvert d'esprit
- Carte Activa.brussels est un atout

### **OFFRE**

- Un temps plein 38h/semaine ou temps partiel, CDD de 3 mois convertible en CDI par la suite
- Horaire variable : du lundi au vendredi (tous les midis de 10h00 à 15h00 et le soir en fonction de 18h00 à 23h00)
- Une ambiance de travail conviviale et chaleureuse
- Une rémunération attractive

Merci de nous faire parvenir votre **cv** ainsi qu'une **lettre de motivation** par mail en indiquant **le job qui vous intéresse** et votre **restaurant de référence** ([job@hectorchicken.com](mailto:job@hectorchicken.com))