

Dans le cadre de notre développement et en partenariat avec le Groupe PIC, nous recherchons pour la prochaine ouverture (premier trimestre 2020) du restaurant « Comptoir d'André » par Anne Sophie PIC (cheffe triplement étoilée au Michelin) à l'Aéroport d'Orly :

1/2 chef de partie - H/F

Commis de cuisine - H/F

En véritable ambassadeur(drice) de la marque, sous la responsabilité du Chef de cuisine, vos missions seront les suivantes :

- Vous assurez la réalisation des préparations culinaires de la partie dont vous aurez la charge, dans le respect des fiches techniques et des règles de sécurité alimentaire : du dressage des plats jusqu'à leur transmission aux équipes en salle.
- Vous contribuez au bon déroulement du service et à la qualité de la production.
- Vous gérez l'approvisionnement, le stockage ainsi que les commandes des denrées.

Diplômé(e) d'un CAP cuisine ou d'un Bac pro en restauration, vous souhaitez acquérir une expérience en restauration traditionnelle.

Vous possédez une ou plusieurs expériences réussies dans ce poste.

Doté(e) d'une bonne motivation, du sens de la discipline, vous avez le sens du goût et aimez travailler en équipe

Vous acceptez de travailler en horaires décalés, mais toujours en continu.

Postes basés sur l'aéroport d'Orly 3 en Zone Réservée

Plage horaire : 5h00 - 23h00, 7/7 jours

Contrats : CDI

Prise en charge de 50% du titre de transport + 50% de l'abonnement Orly Val.