

COMMIS DE CUISINE – DEMI-CHEF DE PARTIE H/F

DATE D'ENTRÉE : 1^{er} juin au 30 septembre 2019

TYPE DE CONTRAT : CDD

MISSIONS PRINCIPALES

Seconder le Chef de partie

TÂCHES PRINCIPALES

- Aider aux mises en place du poste pour chacune des cartes
- Assurer le service de midi et du soir, pour tous les points de vente (restaurants, room service, bar, banquets)
- Nettoyage de la cuisine
- Création de l'amuse-bouche
- Contrôle de l'hygiène et de la marchandise selon les normes HACCP

COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Excellentes connaissances des produits et des techniques
- Excellentes connaissances des normes d'hygiène HACCP

QUALITÉS REQUISES

Passion pour le métier, polyvalence, sens du détail et de la perfection, excellente gestion du stress et résistance physique, esprit d'équipe

FORMATION

- CFC Cuisinier
- BEP/CAP hôtellerie-restauration, spécialisation en cuisine

EXPÉRIENCE

Minimum 2 ans sur une fonction similaire, dans un établissement de luxe.

Contact : Monsieur Thomas Neeser, Chef de cuisine

Tél : +41(0) 21 925 06 16

Email : Thomas.Neeser@ghdl.ch