

Afin de compléter notre équipe pour la haute saison, nous sommes à la recherche d'un(e) commis de cuisine, pour une durée de 2 mois et demi à compter de mi-juin, début juillet (39h/semaine).

Chez Alma, on travaille en équipe et dans la bonne ambiance. La communication et l'entraide sont importants pour nous. Si vous êtes passionné, fun, dynamique et avec un bon relationnel, vous êtes au bon endroit.

Nous proposons une cuisine aux accents méditerranéens, colorée et gourmande. Nous travaillons exclusivement des produits frais et de saison.

Notre carte du midi est courte et évolue au fil des saisons, à cela nous ajoutons des formules déjeuner qui varient chaque semaine.

Le soir, l'offre évolue et se transforme en assiettes à partager, toujours 100% maison.

**Sous la direction du chef de cuisine, vos missions seront :**

Travailler en équipe afin d'assurer un service rapide et efficace durant les heures de pointes

Assurer la mise en place de son plan de travail

Veillez à respecter la qualité et la présentation des assiettes

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

**Profil:**

Expérience préalable en restauration

Connaissance des normes de sécurité alimentaire

Capacité à travailler sous pression et à gérer des services importants

**Type d'emploi :** CDD

**Durée du contrat :** 10 semaines

**Rémunération :** 1590 - 1650€ net par mois

**Pour postuler :** [almarestaurant.lso@gmail.com](mailto:almarestaurant.lso@gmail.com)

--