

**Un poste de COMMIS DE CUISINE H/F  
est à pourvoir au sein des Brigades Cuisines Casino Monte-Carlo**

**Mission :**

Le/la Commis de Cuisine est chargé de gérer le début de la chaîne de préparation des aliments. Il/elle est en charge de différentes tâches basiques comme le dressage des plats et l'organisation du service.

**Principales Activités :**

- Réalise des travaux préparatoires et des mets simples
- Assure le dressage des plats et les transmet au personnel de salle
- Gère la mise en place
- Participe au service
- Réceptionne les provisions et matières premières
- Veille à la propreté de son poste de travail et des locaux annexes
- Respecte scrupuleusement la réglementation, les règles d'hygiène et de sécurité et les procédures internes en vigueur
- Peut être amené à réaliser des activités de plongée

*La fiche métier n'a aucune valeur contractuelle, les missions mentionnées sur cette fiche métier ne sont pas exhaustives et toutes autres missions ou activités supplémentaires pourront être confiées, en cas de nécessité du service.*

**Temps de travail :** Roulement Jour/Nuit – Soirs, Week-end et jours fériés

**Contraintes du métier :** Disponibilité – Stress

**Diplôme/Formation :** CAP/BEP/Bac professionnel à Bac +2

**Spécialité du diplôme :** Cuisine

**Expérience requise dans le domaine ou poste similaire :** 1ère expérience en tant que Commis de Cuisine dans un établissement de luxe/haut de gamme

**Qualités requises :** Observation, Curiosité, Flexibilité, Polyvalence, Respect des procédures, Bonne condition physique, Connaissances des temps de préparation, Esprit d'équipe, Maîtrise de la langue française

**Langues étrangères :** ∅

**Outils informatiques :** ∅

**Logiciels spécifiques :** ∅

Poste temporaire CDD - Saisonnier