



LA
FONTAINE
L'ARTISTE et le CUISINIER

(RECRUTEMENT)

Commis de Cuisine

Pour seconder le Chef à partir de février 2025

Nous recherchons une personne très motivée,
appliquée, respectueuse et dynamique,
désireuse d'apprendre et d'évoluer...

Vous souhaitez rejoindre notre équipe ?

Découvrez notre offre d'emploi ci dessous

Vous êtes prêt à embarquer dans l'aventure ?

Completez notre formulaire de candidature

www.lafontaine-cliousclat.fr

lafontaineartistecuisinier@gmail.com

Le Restaurant **LA FONTAINE. L'ARTISTE ET LE CUISINIER**, recrute :

Un.e **COMMIS de CUISINE**, pour seconder le Chef à **partir de février 2025**

Situé au cœur du village perché de **Clionsclat (26270)**, notre établissement propose une cuisine d'auteur gastronomique, créative et raffinée, articulée sous forme de « menu Dégustation», avec accords mets et vins et cocktails maison.

Le chef, un véritable passionné, élabore ses recettes avec des produits frais, entiers, locaux, de qualité et de saison, qu'il accorde avec des épices et des inspirations récoltés aux quatre coins du monde. **Ici, tout est fait maison - avec amour et avec respect !!!** L'artiste et le cuisinier cultivent «le bon, le beau, le vrai» ! Leur équipe partage cette même passion de la gastronomie et du travail bien fait...

Restaurant bistronomique – cadre élégant et convivial, clientèle d'habitueés et de touristes. Environ 40 couverts par service. Ouvert midi et soir - 9 services par semaine – Travail les week-end et jours fériés, en coupure 4 jours par semaine, avec 2 jours et demi de repos, dont deux consécutifs (mardi, mercredi + dimanche soir).

La cuisine, lumineuse et ergonomique, est en partie ouverte sur la salle - donc visible par les clients. Une tenue correcte et une hygiène irréprochable est indispensable.

> Le poste est ouvert à un ou une **Commis de cuisine / pâtissier ou chef de partie**
En **CDI à plein temps, 39h/semaine**, évolutif vers un poste de second de cuisine.

Notre équipe, passionnée, motivée et dynamique, se compose de 4 personnes ;
(2 en salle + 2 en cuisine = l'artiste et le cuisinier + 2 à 3 salariés selon les saisons)

= **Vous travaillerez en binôme avec le Chef, afin de devenir son bras droit.**

Vous le seconderez dans la mise en place des préparations et serez responsable pendant le service de l'envoi des entrées et des desserts.

Vous participerez à maintenir l'hygiène global de la cuisine et du matériel.

Nous recherchons une personne **très motivée**, appliquée, enthousiaste, respectueuse et dynamique, désireuse d'apprendre et d'évoluer au sein d'une équipe de passionnés.

Bonne condition physique, dextérité, capacité d'organisation, adaptabilité, humilité et esprit d'équipe indispensable !

Un intérêt particulier pour la pâtisserie serait un atout appréciable...

Responsabilités du poste :

- Mise en place des préparations en collaboration avec le chef
- Réalisation et envoi des entrées et des desserts
- Connaissances et maîtrise des techniques culinaires de base
- Mémorisation des propositions (changements de carte réguliers)
- Participation au nettoyage, s'assurer de la propreté de la cuisine

Expériences et diplômes demandés :

- Diplôme en Hôtellerie-Restauration (ou très grande motivation pour la cuisine)
- 2 ans minimum d'expérience à un poste de commis de cuisine (ou similaire)
- Connaissance de la réglementation liée à l'hygiène alimentaire

Qualités requises pour postuler :

- Aptitude à travailler en équipe, sens du relationnel, bonne humeur
- Être dynamique, motivé et en bonne condition physique
- Sens de la discipline, humilité, fiabilité et adaptabilité
- Résistance au stress et à la pression, calme et patience
- Capacités d'organisation, précision, rapidité, efficacité, propreté
- Soif d'apprendre et de découvrir, bonne capacité de mémorisation
- Sens du détail et de la qualité, scrupuleux, soigneux et appliqué
- Respect des normes d'hygiènes et de sécurité alimentaires

Détails du poste :

- CDI à temps plein (39h hebdomadaires)
- 2 jours et demi de repos / semaine ; (mardi, mercredi et dimanche soir)
- Localisation : Cliousclat (26270)
- Salaire à négocier en fonction du niveau de compétences
- Poste à pourvoir à partir du 6 février 2025

>>> Vous êtes prêt à embarquer dans l'aventure ?

Tentez votre chance en complétant notre **Formulaire de Candidature**

* Les entretiens sont prévus la première semaine de février 2025

OFFRE D'EMPLOI 202502 – COMMIS DE CUISINE
RESTAURANT LA FONTAINE, L'ARTISTE et le CUISINIER
60 cote froide, le village, Cliousclat (26270) - 04 75 63 07 38
www.lafontaine-cliousclat.fr – lafontaineartistecuisinier@gmail.com