

RECRUTEMENT COMMIS CUISINE POLYVALENT

Votre responsabilité est de garantir, en **EQUIPE**, la satisfaction de nos clients.

Cela passe par la qualité des produits et de l'accueil, la propreté du restaurant.

Au quotidien, vous devrez par exemple :

Le matin (9h)

- Montage des desserts (riz au lait, fromage blanc, salade de fruit, croustillant)
- Préparation des salades et mise en plat dans les plats
- Mise en pot des vinaigrettes
- Mise en chauffe des plats avec le four de remise en température
- Mise en place des plats dans les cocottes, des desserts et salades dans les vitrines
- Plonge

Pendant le service (11h30-15h)

- Réchauffe des plats si besoin et réassort salade
- Support au service si besoin pour les préparations des commandes
- Préparation des pots à sauce et dips pour l'apéro

Fin de service (15h-17h)

- Remettre les plats en bac en cellule puis au frais
- Mettre les salades au frais
- Nettoyer les rice cooker
- Ranger la cuisine
- Préparer la mise en place apéro (pot à dips et sauce)
- Faire le réassort salade et dessert
- Laisser la cuisine propre
- Préparer le bon de commande pour le lendemain (il sera à ajuster en fonction de ce qui sera vendu le soir)

Les qualités et compétences nécessaires :

- Faire preuve d' **ORGANISATION** de son temps de travail et de son espace de travail.
- Faire preuve de **RIGUEUR** dans le respect des recettes et des méthodes **RICE TROTTERS**.
- Montrer une grande **ADAPTABILITE** : pour répondre aux demandes .
- Avoir une excellente présentation, un sens du contact (avec la clientèle).

- Avoir une forte **MOTIVATION**, une bonne résistance physique (travail en station debout toute la journée, être rapide et réactif en période d'affluence).
- Savoir s'organiser, se montrer disponible.
- Avoir une bonne faculté de concentration, d'autonomie, et être force de proposition

DESCRIPTION DU POSTE

Nous recherchons un COMMI EN CUISINE en CDI, pour travailler pour le nouveau restaurant RICE TROTTERS qui s'implante au couer de WAVE IN PARIS. Nous sommes situés dans le 15^{ème} arrondissement et nous avons besoin de renfort du Lundi au Vendredi de 9h à 17h.

Qui sommes-nous ?

Rice Trotters est une enseigne de restauration fast good qui sélectionne le meilleur parmi les 70 000 variétés de riz existantes et le sublime sous toutes ses formes (grains, nouilles, farine...) à travers des recettes salées et sucrées inspirées par les multiples voyages de Anthony Boucher (chef étoilé) et de son associée cofondatrice Laurianne.

La carte du jour est courte, les ingrédients sont frais et au maximum de saison. Nos plats sont régulièrement renouvelés, pour assurer des voyages gustatifs toujours revisités.

Enfin notre carte est naturellement sans gluten, comme le riz !

WAVE IN PARIS est le premier complexe de vague Indoor de paris. Ce centre, en plus de la vague statique, propose 4 terrains de squashes, un bar et un restaurant.

Vous avez une première expérience réussie en restauration vous aimez cela ? Rejoignez-nous !

N'hésitez pas à postuler si :

Vous aimez être sur le terrain

Vous aimez faire découvrir de bons produits et en parler.

Vous avez toujours le sourire.

Satisfaire le client est votre priorité.

Vous parlez parfaitement français et maîtrisez l'anglais.

Vous êtes rigoureux(se), responsable et ponctuel(le).

Vous veillez à ce que tout soit ordonné et propre.

Vous êtes énergique, habile et rapide

Vous êtes plutôt bon(ne) en activités manuelles.

Vous êtes une expérience et une formation en cuisine.

Vous savez trouver des solutions astucieuses aux petits tracas opérationnels et vous n'êtes pas du genre à vous effondrer à la moindre contrariété.

[POUR POSTULER] Envoyez-nous sans tarder un CV (restauration@waveinparis.com) avec un petit mot expliquant votre motivation à nous rejoindre ainsi que vos disponibilités.

Type d'emploi : CDI, temps plein