

La Tour des Vents cherche pour étoffer ses équipes:

Dès que possible

**- Nous recrutons un commis de cuisine 39h**

Au cœur du vignoble de Monbazillac, La Tour des Vents propose à sa clientèle une cuisine créative où le produit est mis en avant.

Dans le souci de placer le service client au centre de nos préoccupations nous recrutons : une/un chef de partie tournant sur nos deux établissements situés côte à côte ( La Tour des Vents et le Bistrot de Malfourat).

Sous la responsabilité du Chef vous effectuerez les missions suivantes :

- Assurez la mise en place des produits pour le dressage des plats
- Vous participez à la réception et au rangement des marchandises
- Assurez le nettoyage de poste de travail
- Appliquez les règles d'hygiène et HACCP en vigueur

Notre futur commis doit avoir les qualités suivantes :

- Avoir des connaissances culinaires
- Savoir adapter son rythme de travail
- Être à l'écoute des consignes
- Être dynamique et autonome
- Être organisé et minutieux
- Faire preuve de curiosité et chercher à progresser
- Être efficace et polyvalent

Une première expérience à ce poste est souhaitée

écrire à [reservationtdv@orange.fr](mailto:reservationtdv@orange.fr)