



Au sein d'un site exceptionnel, entre Marseille et Toulon, dans un environnement dynamique, vous serez au cœur de compétitions internationales et d'événements de prestige, tels que le Grand Prix de France de Formule 1. Notre filiale Le PANORAMIC Club SAS en pleine expansion vous permettra de développer vos compétences grâce à des missions enrichissantes !

Le Panoramic Club recrute !

Commis de Cuisine (H/F)

CDI - Temps complet - CCN HCR


Venez renforcer notre équipe motivée et dynamique et booster votre carrière !

Vos missions principales :

- Au sein de la Brigade du Panoramic Club, vous êtes rattaché au Chef de Partie.
- Vous préparez votre poste et tâches : rassemblez les ingrédients nécessaires à la préparation des plats, épluchez les légumes, lavez la salade, faites la garniture des fonds de tarte, surveillez certaines cuissons simples ;
- Vous exécutez la production des mets selon les fiches techniques élaborées ;
- Vous transmettez les plats prêts au personnel en salle ;
- Vous nettoyez le matériel, les postes de travail et les locaux annexes après le service :
 - ✓ ranger la cuisine après le service,
 - ✓ réceptionner les marchandises,
 - ✓ remettre des plats en température,
 - ✓ réaliser des opérations de fin de service.
- Vous connaissez et appliquez les règles d'hygiène et de sécurité.

Profil recherché :

- Issu(e) d'une formation CAP / BEP spécialisée en Restauration option cuisine / hygiène, vous avez une première expérience réussie sur un poste similaire et vous êtes à la recherche d'un nouveau challenge !
- Vous possédez de réelles qualités d'adaptation, de créativité et d'esprit d'équipe.
- Vous maîtrisez les normes, réglementations et techniques liées au métier de la cuisine et restauration.
- Vous êtes ponctuel et avez un sens solide de l'organisation.

 **Pour postuler, veuillez nous adresser un mail avec votre CV et LM, en précisant bien en objet le poste visé, à recrutement.cpr@circuitpaulricard.com**