

# Commis de cuisine H/F

## BANGKOOK

(13013 et prochainement CENTRE VILLE)

Entreprise :

**Bangkok Thai Street Food, 101 Bd Bara, 13013 Marseille**

Dans le cadre de l'ouverture de notre 2ème restaurant rapide spécialisé dans la cuisine thaïlandaise et lancement de notre franchise, nous recherchons un(e) commis de cuisine H/F pour rejoindre notre belle équipe !

Missions : Vos missions (liste non exhaustive qui pourra être adaptée selon vos attentes) :

- Préparer avec découpe des aliments, cuisiner et aider à la mise en place des plats lors des services
- Entretien et nettoyer la cuisine avant et après usage, nettoyage vaisselle, veiller à la propreté des principaux équipements
- Communiquer avec le personnel de service pour veiller à ce que chaque commande reçoive l'accompagnement demandé, et dans des proportions adéquates, aide à la préparation et remise des commandes.

Conditions de travail : CDD à temps plein, 5 à 6 jours semaine pouvant déboucher sur un CDI. **Poste à pourvoir en septembre.** Possibilité de test dans notre restaurant du 13ème arrondissement avant.

Profil recherché :

- Véhiculé et ayant le permis B.
- Minimum **1 an d'expérience** en qualité de commis de cuisine.
- A l'aise dans un environnement de travail au rythme soutenu et rapide à la découpe des aliments et préparation des plats
- Capable de suivre des instructions et de travailler en équipe.
- Une sympathie et un sens de l'humeur ajusté ;
- Un esprit et une gestuelle dynamique

Nos plus !!! : Travailler avec une équipe où vous pourrez apporter vos propres idées ! Savourer nos délicieux plats et plus encore. Possibilité d'évolution au sein de la future franchise.

Si notre poste correspond à vos attentes, alors n'attendez plus envoyez-nous votre candidature !

Envoyez-nous votre CV à [bangkookthai13@gmail.com](mailto:bangkookthai13@gmail.com)

+ [chaut@mdemarseille.fr](mailto:chaut@mdemarseille.fr) en copie