



Commis de cuisine H/F

GINGEMBRE NOAILLES – 13001

Entreprise :

GINGEMBRE NOAILLES, 39 rue d'Aubagne 13001 Marseille

Nous proposons une cuisine de spécialités Vietnamiennes.

Une carte qui invite littéralement au voyage et au lâcher prise. Gingembre est un bistrot vietnamien coloré où les odeurs, les couleurs et le parler vous transportent.

Gingembre recrute un commis de cuisine H/F

Missions :

Nous recherchons un commis de cuisine (H/F) pour rejoindre notre équipe de restauration.

Cuisine de plats Vietnamiens

- Préparer les ingrédients nécessaires à la préparation des plats
- Eplucher et couper des légumes et des fruits
- Dresser des plats
- Assurer la qualité et aider à la présentation des plats servis
- Assister le cuisinier
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Nettoyer et entretenir les équipements de cuisine

Conditions de travail :

CDD / CDI, temps plein 39h - (ou temps partiel envisageable)

Du lundi au samedi, ouvert midi et soir, travail en coupure

Profil recherché :

Être dynamique et polyvalent.

Capacité à travailler en équipe dans un environnement souvent rapide et exigeant.

Si vous souhaitez rejoindre notre équipe et notre univers envoyez-nous votre candidature !

Envoyez-nous votre CV à contact@gingembre-noailles.fr

+ chaut@mdemarseille.fr en copie