

Comme chez Maman

WIM VAN GORP

Lieu de travail : Paris 17^e

Entreprise : Comme Chez Maman

Description de l'entreprise :

Le groupe WIM VAN GORP, fondé par le Chef lui-même, est une société indépendante française regroupant une vingtaine de collaborateurs engagés et passionnés par les métiers de la bouche. Les membres de nos équipes ont l'opportunité d'évoluer au sein de nos structures à taille humaine et au cœur d'une entreprise en plein développement.

Le restaurant Comme Chez Maman propose des recettes sans artifice où les grands classiques de la cuisine française sont respectés et sublimés avec talent et créativité grâce à l'utilisation de produits frais et une maîtrise parfaite des cuissons.

Vous souhaitez partager votre passion et contribuer au développement de notre entreprise ? Rejoignez-nous !

Description du poste :

Au sein de Comme Chez Maman et sous la responsabilité du Chef exécutif et du Second de Cuisine, vos principales missions sont :

- Mise en place, réalisation culinaire, service et nettoyage de votre partie
- Gestion des stocks des produits et de votre mise-en-place
- Maîtrise et respect des règles d'hygiène et de sécurité

Le poste est à pourvoir immédiatement, et est basé à Paris 17^e arrondissement à proximité de la ligne 13 et de la ligne 2 (environ 10 minutes à pied).

Vous travaillerez 39 heures par semaine en continu et en coupures.

En nous rejoignant, vous intégrez un groupe en pleine expansion, au sein duquel vous pourrez évoluer, apprendre et découvrir de nouveaux produits, concepts et méthodes de travail.

Profil :

De formation hôtelière et/ou restauration, vous disposez d'au moins une expérience réussie sur un poste similaire.

- Vous vous distinguez par votre professionnalisme, votre rigueur et votre dynamisme
- Vous maîtrisez les savoir culinaires et les techniques de mises en place

WVG