

Commis de cuisine traiteur (H/F)


44840 LES SORINIERES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 7 jours

L'entreprise

Notre client est un traiteur depuis plusieurs années sur Nantes. Grande réputation dans la région, il nous fait confiance pour le recrutement de leur futur collaborateur.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignement - **Actual HRT** - 02.51.25.04.15

Le poste

Nous recherchons une personne pour rejoindre notre équipe dynamique en tant que **commis de cuisine pour la partie cocktail**. Vous serez sous la supervision du chef de cuisine et du responsable de la production des cocktails. Votre mission principale sera de participer à la préparation et à l'assemblage des mets, des bouchées et des amuses bouches spécialement destinés aux réceptions, événements, et cocktails dînatoires.

Le profil recherché

Nous recherchons pour notre client un profil avec ces caractéristiques:

- * Première expérience dans la préparation de cocktails ou en cuisine, idéalement dans un environnement traiteur ou d'événements.
- * Maîtrise des techniques de préparation des produits de cocktail, sens de l'organisation, et minutie.
- * Polyvalence, rapidité, esprit d'équipe, rigueur, et sens de la présentation.
- * Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire