



## Poste à pourvoir : **Commis de cuisine (H/F)**

Contrat	CDD – Temps plein
Lieu de travail	Marseillan – Domaine Tarbouriech
Entreprise	<p>Ostréiculteurs depuis trois générations, nous avons inventé la marée solaire, qui ouvre les tables des chefs étoilés aux huîtres de la lagune de Thau. Depuis les embruns salés jusqu'à la lumière douce du soir qui tombe, tout ici est saveur. Notre jardin potager biodynamique nous offre quotidiennement toutes les saveurs de la terre et du soleil. Ce goût de la vie, nous anime et nous voulons le partager, non seulement par une cuisine authentique et raffinée, mais en vous immergeant dans une expérience totale.</p> <p>De la vue sur les vignes à celle de la lagune, le terroir s'ouvre à vous pour rendre votre moment unique, de votre réveil à votre dîner.</p>
Projet et missions	<p>Dans ce contexte et pour la saison de notre restaurant nous sommes à la recherche d'un <b>Commis de cuisine (H/F)</b>. Vous intégrez une équipe d'une dizaine de collaborateurs et avez en charge :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aide à la réalisation des préparations préliminaires et des mets simples</li> <li>• Participer à dresser des plats et les transmettre au personnel de salle</li> <li>• Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur</li> <li>• Assurer le nettoyage de la vaisselle et des couverts utilisés lors du service, ainsi que tout le matériel utilisé en cuisine (casserolles, marmites, fours, batteurs ...)</li> <li>• Assurer le nettoyage des locaux de cuisine et annexes (carrelages et sols, tables de travail, écoulements ...)</li> <li>• Débarrasser les poubelles et ordures</li> </ul>
Détails	<p align="center">Vous êtes rigoureux et appliqué dans votre travail.</p> <p align="center"><i><a href="#">Rejoignez-nous !</a></i></p>

Si cette opportunité vous intéresse, merci de transmettre votre CV et lettre de motivation à [recrutement@tarbouriech.fr](mailto:recrutement@tarbouriech.fr)