



Chez Jeannette, 1 Etoile Michelin et 'table de chef' Gault & Millau

OFFRE STAGE

COMMIS DE CUISINE / CHEF DE PARTIE JUNIOR

Commanderie de Peyrassol

Flassans-sur-Issole (83), France - Provence-Alpes-Côte d'Azur.

DATE DE PRISE DE POSTE : Début septembre

TYPE DE CONTRAT & DURÉE :

- Stage 3 à 6 MOIS

QUALIFICATION : BAC +2

La Commanderie de Peyrassol est un magnifique Vignoble en Provence qui dispose d'une offre oenotouristique reconnue pour la qualité de ses prestations et son accueil sur-mesure.

Nous proposons à nos 28 000 visiteurs annuels des dégustations & visites mais aussi de la restauration, de l'hébergement et un parc de plus de 100 sculptures contemporaines. La beauté de notre domaine dans une architecture « vieille pierres » et le soin de nos équipes à faire de la visite de nos clients une véritable expérience font de la Commanderie de Peyrassol un des plus agréables lieux à visiter en Provence.

Pour notre restaurant Chez Jeannette, 1 Etoile Michelin et 'table de chef' 2 toques au Gault & Millau, nous recherchons un apprenti Commis de cuisine dont les missions seront les suivantes :

- ✦ Aide à la préparation des plats
- ✦ Activités de cuisine simples : épluchage, rangement, nettoyage, préparation...
- ✦ Apprendre à présenter les plats.
- ✦ Aider à la préparation des pâtisseries et desserts.
- ✦ S'assurer que la vaisselle soit propre en toute circonstance.
- ✦ Réceptionner les provisions.
- ✦ Ranger et nettoyer la cuisine : sols, plans de travail, ustensiles...
- ✦ Gérer les stocks et prévenir le chef si une matière première manque.

Pour un stage, la durée est de 3 mois à 6 mois

Poste logé mais permis B et véhicule obligatoire

Profil : Esprit d'équipe, réactif, rigoureux et sens du détail, présentation irréprochable

CV + Lettre de motivation à Chef Benjamin Le Balch, chefjeannette@peyrassol.com