**INTITULE DU POSTE : Commis de cuisine H/F**

**RATTACHEMENT HIERARCHIQUE : Chef de Cuisine**

**L’ETABLISSEMENT : LE LEONOR**

Vous avez envie de vivre l’ouverture et participer à l’aventure du LÉONOR the place to live ? le nouvel hôtel 4\* haut de gamme lifestyle ouvre ses portes au cœur de Strasbourg dans un cadre magnifique où dialoguent patrimoine et modernité. Il est composé de 116 chambres et suites, d’un restaurant, d’un bar, de 4 salles de séminaires donnant sur une magnifique terrasse et cour intérieure de 500m à ciel ouvert.

La restauration du LÉONOR incarne le savoir-faire de la cuisine française et la richesse du terroir alsacien. Une cuisine exigeante et simple à la fois. Ici s’entremêlent raffinement, exigence, simplicité et surtout… convivialité ! Les clients exigeants à la qualité des plats et du service se donneront rendez-vous au restaurant et au bar du LÉONOR.

Vous avez envie de devenir un acteur clé de la cuisine du LÉONOR ? Découvrez le profil recherché et rejoignez notre équipe

**MISSION :**

Le commis de cuisine effectue la mise en place nécessaire à la réalisation des plats tout en respectant les fiches techniques. Il/elle participe à l'envoi des plats dans le délai souhaité par le client ainsi qu’au contrôle et au stockage des marchandises lors de la livraison.

**PRINCIPALES RESPONSABILITES :**

Technique Métier et relation client:

* Fabrique, dresse les plats conformément aux fiches techniques et en fonction des directives du responsable
* Organise son poste de travail en appliquant les consignes
* Adapte son rythme de travail en fonction de l'affluence, des évènements et des clients
* Effectue le nettoyage et le rangement de son poste de travail en fonction des directives de son responsable
* Evite tout gaspillage de marchandise
* Participe aux inventaires
* Participe à la réception des marchandises et les range en appliquant les principes de stockage
* Contribue à la bonne gestion du petit matériel en évitant la casse
* Applique les procédures et politiques définies par l’établissement

Commercial / Vente :

* Connaît les services proposés par l’hôtel, informe le client sur sa demande et l’incite à les utiliser

Implication transverse:

* Travaille en étroite collaboration avec les différents services de l’établissement

Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement :

* Veille à la propreté de son lieu de travail et à la sécurité alimentaire en respectant, au quotidien, les règles d'hygiène HACCP
* Respecte les consignes d’utilisation et de sécurité du matériel mis à disposition
* Connait et applique les règles de sécurité de l’hôtel et la conduite à tenir en cas d’évacuation incendie

**COMPETENCES REQUISES :**

* Esprit d’équipe
* Rigueur et méthode
* Rapidité et efficacité
* Capacité d’écoute et d’adaptation
* Sens du détail et de la qualité
* Sens de l’observation et de l’organisation
* Communication
* Adaptabilité
* Flexibilité
* Capacité de remise en question

**CONTRAT :**

* Poste à pourvoir en C.D.I à temps complet
* Date d’embauche prévisionnelle : Fin octobre – début novembre
* Merci d’envoyer votre CV et lettre de motivation à : [recrutement@leonor-hotel.com](mailto:recrutement@leonor-hotel.com)