

Commis de Cuisine (H/F)

CDI

Temps plein

Nous recherchons **un(e) Commis(e) de Cuisine pour un CDI à temps plein, à pourvoir dès que possible.**

Description de l'entreprise

Au pied de la butte Montmartre, le Moulin Rouge accueille depuis 1889 des millions de visiteurs venus du monde entier découvrir sa célèbre façade, sa salle mythique, ses revues à grand spectacle, et son incontournable French Cancan !

Sa revue Féerie, jouée deux fois par soir, 365 jours par an, émerveille chaque année 600 000 spectateurs.

Rejoindre le Moulin Rouge, c'est avant tout intégrer un Groupe familial unique de renommée internationale, composé d'artistes et d'artisans qui conjuguent leur talent pour conserver la quintessence de l'âme du cabaret : de la rigueur du ballet à la finesse de la cuisine, en passant par la perfection des décors et des costumes réalisés par ses Maisons d'Art.

Le Moulin Rouge est un groupe de près de 450 collaborateurs rassemblant des corps de métiers passionnants et d'exception qui oeuvrent chaque jour pour préserver et faire vivre la créativité ainsi que le savoir-faire français.

Rejoignez notre Maison, nous vous proposons de vivre une aventure unique dans un univers passionnant !

Description du poste

Le Chef Exécutif, Arnaud DEMERVILLE, accompagné de la brigade de Cuisine & Pâtisserie, assurent la préparation et l'envoi des quelques 350 dîners servis chaque soir au sein de notre établissement.

Afin de fournir une cuisine de qualité à nos clients, réalisée avec des produits frais, vos missions consistent, sous la Direction du Chef exécutif Arnaud DEMERVILLE, à participer à tous types de travaux en cuisine : aider à la mise en place, réceptionner et ranger les provisions, préparer les repas du personnel, éplucher les légumes, préparer les garnitures, etc.... puis, à la fin du service, assisté d'un plongeur, assurer le nettoyage du matériel, de la cuisine et des offices.

L'ensemble de ces tâches doit contribuer à garantir l'image de la marque et du cabaret, en offrant à la clientèle une cuisine de qualité présentée de manière irréprochable.

Votre profil

De formation hôtelière (minimum CAP), professionnel de la Restauration, vous avez une première expérience de commis de cuisine.

Vous connaissez parfaitement les règles d'hygiène et HACCP.

Vous connaissez la gastronomie française et êtes capable d'appréhender les services avec méthode et efficacité.

Vous êtes réactif(ve), volontaire, motiv(é), savez travailler en équipe et avez le sens de la discipline.

Contrat

CDI à temps plein – 39h par semaine – à pourvoir dès que possible.

Travail les week-ends et jours fériés.

Périodes de 5 jours de travail – 2 jours de repos consécutifs.

Horaires : en continu, du matin ou du soir.

Salaire : 2 199.78 € brut par mois.

Avantages : pas de coupure, mutuelle, remboursement à 50% du transport, carte restaurant, 13ème mois, CSE.

Poste basé au Bal du Moulin Rouge, 82 Boulevard de Clichy, 75018 Paris.