

## FICHE DE POSTE : COMMIS DE CUISINE (hôtel 4\*) H/F

<b>Catégorie</b>	Employé de la restauration	<b>Lieu de travail</b>	Domaine du Rivau, Lémeré 37120
<b>Nature du contrat</b>	CDD temps plein	<b>Salaire</b>	En fonction des compétences
<b>Prise de poste</b>	Fin mars 2025	<b>Durée de la mission</b>	7 mois

Le Domaine du Rivau, situé en Touraine à quelques kilomètres de Chinon, est un site remarquable de 6 ha qui combine à la fois l'histoire, la nature et l'art : son château seigneurial classé Monuments Historiques, des jardins thématiques contemporains et des communs.

Le Château du Rivau s'articule autour de plusieurs activités commerciales : le site de visite et ses offres culturelles (60 000 visiteurs/an), un hôtel 4\*, un restaurant gastronomique/bistronomique (Le Jardin Secret), un restaurant formule du jour (La Table des Fées), des salles de réception pour les mariages et les séminaires d'entreprises.

### Objectifs :

- Assister le chef de cuisine et son second

### Missions :

- Préparation des aliments
- Aide à la mise en place des différents postes de travail
- Organiser les ustensiles
- Assurer l'approvisionnement en ingrédients nécessaires pour chaque service
- Réalisation des préparations préliminaires et des mets simples
- Dresser des plats
- Laver, éplucher, couper les légumes, viandes, poissons
- Assurer une continuité du service
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur

### Qualités requises :

- Sens de l'organisation
- Sens de la discipline et respect de la hiérarchie
- Bases culinaires
- Rapidité et efficacité
- Hygiène et sécurité
- Aptitudes à travailler en équipe

### Expérience souhaitée :

MC, BP, Bac Pro ou BTS restauration ou Techno hôtellerie, CAP cuisine  
Débutants acceptés

### Avantages :

- 2 jours de repos consécutifs
- Possibilité d'être logé sur place