

[APPRENTISSAGE] Apprenti(e) Cuisine [F/H]

Accor Group

MISSIONS

Description de l'entreprise

Raffles Hotels & Resorts est un groupe hôtelier international de luxe offrant des choix de destinations inspirantes.

Chaque hôtel du groupe se distingue par sa propre personnalité et par le respect d'un service d'excellence auprès de nos clients.

Notre but premier est d'attirer et de garder nos collaborateurs au sein du groupe en offrant les meilleures opportunités de carrière et de développement.

Dans ce cadre-là, l'hôtel Le Royal Monceau - Raffles Paris, Palace entièrement rénové par Philippe Starck, est composé de 149 chambres et suites dont 3 Suites Présidentielles, d'un Raffles Spa & Wellness, de quatre restaurants?: Matsuhisa Paris, dédié à la gastronomie péruvo-japonaise par le Chef Nobu, Il Carpaccio, italien étoilé en partenariat avec Da Vittorio***, La Cuisine connu pour ses petits déjeuners et brunchs d'exception, et Le Bar Long proposant une carte de brasserie chic tout au long de la journée, d'innovants cocktails et de délicieux tapas.

Description du poste

Missions :

- Effectue la mise en place nécessaire à la réalisation des plats.
- Assure la bonne exécution des préparations culinaires.
- Respecte les fiches techniques ainsi que les règles de fabrication et mise en place.
- Participe à l'envoi des plats dans le délai souhaité par le client.
- Informe impérativement son supérieur du problème et comment il a été résolu.
- Participe au contrôle des marchandises lors de leur livraison et procède à leur rangement dans les chambres froides en respectant les normes HACCP.
- Maintient la cuisine propre et ordonnée pendant et après la période du service
- Manipule et entretient consciencieusement tout l'équipement et petit matériel mis à sa disposition
- Apprend, adhère et applique le règlement sur l'hygiène et la sécurité.
- Maintient de bonnes relations de travail avec ces collègues, et tous les employés des autres départements.
- Effectue les ouvertures/fermetures suivant les procédures et s'occupe de ses tâches selon les standards.
- Rapporte à son supérieur n'importe quels changements de déviation des procédures ou des normes de standards.
- S'assure que toutes les zones de service et de stockage soient maintenues sûres et propres.
- Aide en participant à la réduction des pertes, à la négligence due à la casse des équipements, et aux contrôles des approvisionnements nourriture et boissons.
- Effectue le nettoyage et l'entretien du restaurant et des lieux de service.

Ce descriptif de poste est non exhaustif. Le titulaire peut être amené à accomplir d'autres missions.

Qualifications

Exigences en matière de formation :

- Issu(e) d'une formation en restauration, vous justifiez d'une première expérience dans le domaine culinaire (stage).

Exigences en matière d'aptitudes personnelles :

- Personnalité particulièrement responsable et fiable.
- Capacité à travailler efficacement sous pression dans un environnement au rythme soutenu.
- Capacité à travailler en équipe soudée avec les collaborateurs.
- Capacité à concentrer son attention sur les besoins des clients, en restant calme et courtois à tout moment.

Informations supplémentaires

Ce que nous offrons :

- Une immersion au cœur d'un Palace parisien iconique
- Forfait Navigo pris en charge à 100%
- Indemnité nourriture
- Mutuelle avantageuse prise en charge à 70%
- Nuitée Collaborateur
- Carte Heartist Accor
- Événements internes
- Et bien plus encore...

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annoncéur

Accor Group

Type de contrat

Apprentissage, professionnalisation, CUI...

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Paris

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 9 juin 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°71764