

[CDI] Commis de cuisine [H/F]

Barriere

MISSIONS

LE RESORT BARRIERE RIBEAUVILLE RECHERCHE UNE OU UN COMMIS DE CUISINE EN EXTRA.

Le Resort Barrière de Ribeauvillé se compose d'un casino, un hôtel 4*, un centre de balnéo-ludisme, un restaurant Brasserie de 90 couverts et un restaurant Café des sports d'une capacité de 70 couverts ainsi qu'un espace de 300 m2 modulable dédié aux dîners-spectacles, conférences et séminaires.

Nous recherchons un Commis de cuisine (H/F) qui travaillera sous la responsabilité de notre Chef de cuisine

VOS MISSIONS SERONT...

- Produire des préparations dans le respect des fiches techniques
- S'assurer de la propreté de son environnement et de son poste de travail
- Appliquer les règles en matière d'hygiène et de sécurité (normes HACCP, procédures groupe Barrière)
- Assurer les conditionnements et le rangement des produits dans les chambres froides, dans les congélateurs et les surgélateurs

TRAVAILLER CHEZ BARRIERE, C'EST AUSSI...

- participation et intéressement ;
- travailler sans coupure et possibilité de repos sur les jours fériés selon un roulement de l'équipe ;
- une bonne mutuelle pour prendre soin de vous ;
- des tarifs collaborateurs pour se faire des week-ends de rêve ;
- des opportunités de mobilité en France et à l'international ;
- des formations personnalisées pour développer votre potentiel via notre Campus Barrière ;

Contrat EXTRA / SALAIRE HORAIRE : 12.80€

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Barriere

Type de contrat

CDI

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Ribeauvillé

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 22 juillet 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°72597
