

[SAISONNIER] Commis de cuisine [H/F] - Le Garage

Experimental .

MISSIONS

A PROPOS DE NOUS

Célèbre pour avoir introduit la culture des bars à cocktails à Paris en 2007, le groupe Experimental redéfinit l'hospitalité en proposant des bars à cocktails innovants et des hôtels de charme à travers l'Europe et au-delà.

Les destinations se diversifient au fil des années, de capitales européennes comme Rome, Paris et Londres, à des lieux plus saisonniers comme Comporta, Ibiza ou Minorque pour l'été ou les pistes de ski de Verbier et Val d'Isère pour l'hiver. Le groupe possède également des établissements à Porto, Venise, New York, Biarritz et les Cotswolds.

Nos lieux uniques offrent un mélange de design, de créativité et de service exceptionnel, avec de nouvelles ouvertures à l'horizon.

A PROPOS DE L'HOTEL LE GARAGE

L'hôtel Le Garage ne porte pas son nom par hasard : il fut un temps un endroit select qui accueillait les plus belles voitures de la Belle Époque. A deux pas du bord de mer, entre le Golf et le Phare de Biarritz, c'est aujourd'hui un boutique hôtel composé de 27 chambres & suites.

A PROPOS DU POSTE

Poste : CDD - 39h - 2 mois.

Sous la responsabilité de notre Chef de cuisine et de notre Chef de partie, vos missions principales seront les suivantes :

- Réalisation des préparations préliminaires ;
- Réalisation de recettes à partir de fiches techniques ;
- Réalisation des plats en fonction de la carte, des commandes particulières ;
- Vérification des préparations (gustation, analyse et rectification) ;
- Stockage des denrées selon les méthodes prescrites dans l'établissement ;
- Réception et vérification quantitative et qualitative des livraisons ;
- Application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- Port d'une tenue professionnelle conforme à la législation hygiène et sécurité.

A PROPOS DE VOUS

Vous avez une expérience réussie en tant que Commis de Cuisine ou un poste similaire.

Vous avez une bonne maîtrise et connaissance des méthodes de cuisson, des produits, des équipements.

Vous avez une forte appétence pour l'univers de la gastronomie, vous êtes rigoureux dans le respect des procédures de travail et des fiches techniques.

Vous avez une bonne capacité d'organisation et une bonne rapidité d'exécution, vous avez également une bonne connaissance des règles d'hygiène.

Enfin vous êtes disponible pour travailler le soir, les week-ends et les jours fériés.

Vivez l'expérience Experimental !

Tout au long de votre expérience, vous serez immergé dans un environnement stimulant et innovant. Vous rejoignez un groupe dynamique et évoluez aux côtés d'une diversité de fonctions et d'experts aux savoir-faire reconnus.

Qu'il s'agisse d'un premier emploi ou d'une nouvelle opportunité, nous mettons un point d'honneur à recruter, développer et retenir les collaborateurs les plus motivés et talentueux de tous horizons et compétences. Voici ce que nous pouvons offrir :

- Opportunités de formations et développement de carrière.
- Possibilités de mobilité en France, Italie, Suisse, US, UK, Baléares, etc.
- Discounts attractifs dans tous nos établissements (bars à cocktails, bars à vin & restaurants).
- Indemnité repas.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Experimental .

Type de contrat

Saisonnier

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Biarritz

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 14 août 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°72961