

[APPRENTISSAGE] Apprenti Commis de Cuisine (H/F/X) .

Molitor Hotel & Spa Paris MGallery Collection .

MISSIONS

Molitor est un lieu iconique pour vivre Paris autrement. Inaugurée en 1929, Molitor a été pendant 60 ans la piscine la plus courue de Paris pour ses deux bassins, ses galas et son ambiance avant-gardiste.

Fermé en 1989 et inscrit aux monuments historiques, le lieu est alors investi par les artistes qui font du bâtiment abandonné une immense surface d'art urbain, devenant le temple de l'underground parisien.

Le 19 mai 2014, après 3 années de chantier, Molitor écrit un nouveau chapitre de son histoire en devenant le lieu actuel autour de trois mots : Pool, Art, Life.

Aujourd'hui, Molitor fait partie de la marque M Gallery Hôtel Collection du groupe Accor. Bien plus qu'un hôtel, c'est avant tout un lieu de vie aux multiples facettes qui rassemble une clientèle parisienne, française et internationale autour d'expériences bien-être, sportives, artistiques et culinaires.

Depuis 1929, Molitor a su étonner, surprendre, magnifier, créer et innover.

Aujourd'hui, l'une des missions des équipes est de faire battre « le cœur de Molitor » tout en conjuguant l'art du service et l'art de vivre.

Bienvenue à Molitor !

L'Apprenti Commis de Cuisine, rattaché au Chef des Cuisines, est en charge de préparer et dresser les plats de sa partie dans le respect des standards de l'hôtel. Il veille à la qualité des préparations, au rangement des marchandises ainsi qu'au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

VOS MISSIONS

- Fabriquer, dresser les plats relevant de sa partie, conformément aux fiches techniques et aux procédures définies par l'hôtel et la marque, ainsi qu'aux directives de son responsable ;
- Veiller à la présentation, à la qualité et à la bonne température des plats ;
- Effectuer l'envoi des plats dans le respect des délais souhaités par le client ;
- Entretenir la chambre froide ;
- Participer à la réception des marchandises et les ranger en appliquant les principes de stockage ;
- Adapter son organisation et son rythme de travail en fonction de l'affluence, des événements, et des clients ;
- Respecter les normes et procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Molitor Hotel & Spa Paris MGallery Collection .

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 29 août 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°73169