

OFFRE D'EMPLOI : COMMIS DE CUISINE (H/F) en CDD

Si vous avez cliqué sur cette offre d'emploi, ce n'est peut-être pas un hasard...

Vous êtes motivé ? À la recherche de nouveaux challenges et d'une expérience enrichissante ? Bonne nouvelle, vous êtes au bon endroit !

Le groupe France Thermes déploie depuis une dizaine d'années son concept unique et innovant de Resort Thermal et Touristique dans plusieurs villes thermales, partout en France.

Ces resorts regroupent à la fois les activités thermales, l'hôtellerie et la restauration, en développant une approche centrée sur la prévention santé et le bien-être.

Nous avons à cœur de recruter les talents de demain pour, tous ensemble, faire rayonner nos établissements et proposer la plus belle des expériences à nos clients !

Aujourd'hui, nous vous proposons de nous rejoindre pour écrire l'avenir du Resort Thermal de Vichy et porter ensemble le projet ambitieux qui se dessine : de nouvelles infrastructures, de nouveaux lieux de vie, de nouvelles offres, avec un équipement de pointe utilisant les dernières technologies, grâce à un investissement à hauteur de 50 millions d'euros pour l'ensemble du Resort et ses 400 collaborateurs !

À ce jour, le Resort de Vichy est constitué de plusieurs sites au centre-ville :

- 2 établissements thermaux : les Thermes Callou et les Thermes des Dômes,
- 1 spa parmi les plus grands d'Europe : le Célestins Spa Thermal,
- 3 hôtels du 3* au 5* soit une offre de près de 400 chambres dont 2 établissements sous enseigne ACCOR™,
- 6 restaurants & bars.

Afin de compléter nos équipes, nous recherchons un **Commis de Cuisine** (H/F) Célestins Spa Thermal & Hôtel*****, ou à l'Hôtel IBIS Vichy***,, vous devrez faire preuve des qualités suivantes :

Vous devrez contribuer à la satisfaction de la clientèle en réalisant des préparations « chaud » et/ou « froid » conformément aux fiches techniques et selon les directives du Chef, en contribuant à la bonne gestion des matières premières. Vous participerez à l'envoi des plats et vous devrez également respecter les normes et les procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Nous recherchons pour ce poste une personne avec un bon esprit d'équipe, un sens de l'organisation et de l'observation. Une expérience à un poste similaire est exigée.

VOS ATOUTS

- Esprit d'équipe
- Sens de l'organisation / rigueur
- Dextérité
- Rapidité et efficacité
- Sens de l'observation

NOS AVANTAGES

- Salaire selon expérience et profil
- Avantage en nature nourriture (repas fourni par l'employeur)
- Mutuelle & prévoyance
- Remboursement des transports en commun à hauteur de 50%
- Tarifs réduits dans les différents établissements du Resort (hébergement, restauration, soins, ...)

Notre volonté d'offrir un service d'excellence à nos clients nous mobilise sur la recherche de talents ayant un goût réel et démontré pour l'univers de la restauration et de l'hôtellerie. En contrepartie de votre implication, nous veillons à vous former et à vous accompagner dans votre évolution professionnelle.

Vous pouvez envoyer votre candidature à recrutement@vy-resort.com en précisant le poste pour lequel vous êtes motivé.

NB : pour des raisons pratiques, cette offre d'emploi n'est pas sexuée dans sa rédaction mais ce poste est ouvert à toute personne sans aucune discrimination, conformément aux dispositions du code du travail et à la politique de l'entreprise d'égal accès à l'ensemble de nos opportunités d'emploi.