

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

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.

Dans le cadre d'importants travaux de rénovation de nos établissements hôteliers IBIS*** (entièrement rénové en 2024) et MERCURE****(actuellement en travaux dont la réouverture est prévue en octobre 2025), nous recherchons :

- **Un Commis de cuisine en CDI à compter du mois d'octobre 2025**

Au sein d'une brigade dynamique et engagée dans la satisfaction client, vous participez chaque jour à l'élaboration d'une cuisine de qualité.

Au quotidien, vous aidez à la préparation et à la réalisation culinaire.

Vous suivez les directives qui vous sont données en matière de préparation ou de réalisation des plats grâce à votre bonne connaissance des matières premières, des recettes de base ainsi que des principes de cuisson.

NOS AVANTAGES

- 13^{ème} mois
- Mutuelle et prévoyance avantageuses
- Avantage en nature nourriture (repas fourni au sein de l'hôtel)
- Remboursement des transports en commun à hauteur de 50%

Vous travaillerez dans un cadre professionnel bienveillant favorisant un bon équilibre entre vie personnelle et professionnelle (2 jours de repos consécutifs).

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 sexué 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.