

COMMIS DE CUISINE

Le Domaine des Terres du Val réunit hôtel, restaurants, wellness, golf, ferme, boulangerie et vignoble. Ici, la nature rencontre le savoir-faire humain pour créer des expériences uniques. Écologique et responsable, le domaine compte aujourd'hui plus de 100 collaborateurs pour faire vivre notre vision et nos valeurs au quotidien.

PROFIL RECHERCHÉ

- Adhésion aux valeurs de l'entreprise
- Diplôme ou expérience pertinente en pâtisserie
- Expérience en cuisine
- Personnalité positive, pétillante et dynamique
- Sens du détail, patience et rigueur
- Organisation, tâches multiples et performance en environnement rapide
- Flexibilité et polyvalence
- Bonne présentation et esprit d'équipe

POSTE

- Réaliser les préparations selon les instructions du chef
- Préparer, disposer et garnir les plats
- Aider à la mise en place : laver, éplucher, couper, hacher, cuire
- Maintenir la propreté et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Respecter les instructions du chef
- Développer ses compétences
- Communiquer les besoins en commandes au chef
- Être polyvalent et répondre aux demandes ponctuelles

NOUS REJOINDRE, C'EST...

- Travailler dans cadre magnifique, avec une équipe jeune, dynamique et ultra-motivée !
- Faire partie d'une entreprise qui a du sens et qui construit le monde de demain
- **Type de contrat** : CDI
- **Lieu** : Wanze
- **Date de début** : ASAP

L'inclusion des différences est une force, Terres du Val est convaincu que diversité rime avec performance, nous portons donc la même attention à toutes les candidatures.

Merci d'envoyer votre candidature à : **RECRUTEMENT@TERRESDUVAL.BE**



T E R R E S D U V A L