



COMMIS - CUISINIER – CHEF DE PARTIE – CUISINE - alternance F/H

SSP accueille au sein du Train Bleu du commis de cuisine au chef de partie en alternance.

Le restaurant-bar le Train Bleu est un lieu mythique depuis 1901. Cinq cents couverts y sont servis dans ce décor majestueux qui allie raffinement, tradition gastronomique française et une carte gourmande de qualité.

Nous rejoindre ...

Intégrer Le Train Bleu, c'est rejoindre une équipe passionnée, engagée dans une cuisine gastronomique exigeante, respectueuse des techniques culinaires françaises et des produits. C'est également évoluer dans un cadre prestigieux, chargé d'histoire au cœur d'un établissement emblématique.

Vos futures missions et apprentissages :

- Réaliser la mise en place (préparation des ingrédients, taillage, pesées),
- Participer à la préparation et à la cuisson des spécialités en mettant en œuvre différentes techniques culinaires,
- Réaliser les missions en respectant les normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et les procédures,
- Tenir la propreté du poste de travail, l'entretien du matériel, le rangement et le nettoyage en fin de service,
- Travailler en coordination avec la brigade,
- Dresser et présenter les différents plats.

Parcours et qualités :

- Vous préparez une formation diplômante ou certifiante en école hôtelière en cuisine du type cap cuisine post bac, bac pro cuisine ou une spécialisation employé traiteur,
- Vous êtes passionné/e, vous de bonnes bases en cuisine traditionnelle et que vous souhaitez perfectionner.