

Commis

♥ **Coco les Pieds dans L'eau**, restaurant d'exception au cœur du Mas Tolosa, recrute son ou sa **Commis** pour sa saison estivale. Une étape clé avant la pérennisation du restaurant en projet permanent.

✨ Un poste idéal pour un(e) cuisinier(ère) motivé(e), souhaitant apprendre, progresser et évoluer au sein d'une brigade structurée et bienveillante.

Votre terrain de jeu

Cuisine & production

- Participation aux mises en place et à la production quotidienne
- Réalisation des préparations simples sous la supervision du Chef et du Second
- Aide au dressage et aux envois
- Respect des recettes et consignes techniques

Organisation & hygiène

- Application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Entretien du poste de travail et du matériel
- Participation au rangement et au nettoyage de la cuisine

Équipe & apprentissage

- Travail en lien direct avec les chefs de partie
- Apprentissage des techniques et des process de la maison
- Intégration active dans la dynamique de la brigade

Ce que nous aimons chez vous

- Votre **motivation** et votre envie d'apprendre
- Du sérieux, de la ponctualité et de la fiabilité
- Le goût pour la cuisine et le travail bien fait
- Votre **esprit d'équipe** et votre bonne attitude en service
- Votre capacité à tenir le rythme lors des services soutenus

Ce que nous offrons

- Un véritable projet, pas juste une saison
- Des opportunités d'évolution selon implication et performance
- Une brigade encadrante et bienveillante
- Un environnement d'apprentissage structuré
- Des conditions de travail organisées
- Un cadre de travail unique



17 Contrat : CDD saisonnier – mai à août



Lieu : Coco Les Pieds dans L'eau – Plaisance-du-Touch



Envoyez votre CV et quelques lignes de motivation à : coco@mas-tolosa.fr



Objet : « **Je suis commis d'office pour Coco** »



Et si c'était vous notre pépite chez Coco ?