



COMMIS DE CUISINE (H/F)

CDI - TEMPS PLEIN

Une expérience unique dans un lieu d'exception.

Rejoindre le Royal Hainaut Spa & Resort Hôtel, c'est évoluer au cœur d'un établissement 4 étoiles d'exception où la gastronomie se vit avec passion.

Notre brigade œuvre chaque jour pour offrir à nos clients une cuisine élégante, généreuse et réalisée avec précision.

Nous recherchons un(e) Commis de Cuisine motivé(e), rigoureux(se) et désireux(se) de progresser au sein d'une équipe dynamique et inspirante.

Vos missions

Sous la responsabilité du Chef de Cuisine et des Chefs de Partie, vous participez activement à la production culinaire de nos différents restaurants (Brasserie La Galerie, Restaurant Italien La Storia, Banquets & Événementiel).

Votre quotidien :

- Réaliser les préparations préliminaires (légumes, sauces, garnitures, bases)
- Participer aux cuissons, dressages, et envois des plats selon les standards de qualité
- Assurer la mise en place de votre poste et son organisation
- Respecter les fiches techniques et les normes qualité de l'établissement
- Veiller à la propreté constante des espaces de travail et du matériel
- Appliquer strictement les règles d'hygiène, de sécurité et les procédures HACCP
- Travailler en équipe dans une ambiance professionnelle et bienveillante
- Soutenir les Chefs de Partie sur les opérations quotidiennes

Votre rôle est essentiel : contribuer à un service fluide, précis, et à des assiettes toujours impeccablement réalisées.

Votre profil

- CAP Cuisine au minimum
- Première expérience en restauration souhaitée (brasserie, restaurant, hôtel, collectivité)
- Motivation, sérieux, ponctualité et ambition d'apprendre
- Respect des normes d'hygiène et sens de l'organisation
- Aisance dans le travail d'équipe et envie réelle d'évoluer
- Présentation professionnelle et attitude positive

Nous offrons

- Un cadre de travail prestigieux au sein d'un hôtel 4 étoiles
- Une brigade passionnée, soudée et motivante
- Accompagnement, montée en compétences et environnement structuré
- Indemnité compensatrice de repas
- Réductions collaborateurs sur les prestations de l'hôtel
- Prise en charge de 50 % des frais de transport en commun
- Mutuelle d'entreprise avantageuse

Prêt(e) à rejoindre l'excellence ? Nous vous ouvrons la porte.

ENVOYEZ VOTRE CV À
recrutement@royalhainaut.com