

Commis de cuisine (H/F) – La Table des Climats – Dijon (21)

Qui sommes-nous ?

Fonds d'investissement familial dédié à la Gastronomie et l'Hôtellerie haut de gamme, *Epicure Investissement* développe depuis plusieurs années d'ambitieux projets dans une dizaine de destinations touristiques françaises autour du concept de « Grandes Maisons de la Gastronomie Française ».

A travers des enseignes historiques prestigieuses et d'un Chef emblématique de chaque territoire, chaque projet s'articule autour d'un restaurant gastronomique et de plusieurs tables qui déclinent la cuisine du Chef et valorise les produits emblématiques du territoire autour d'offres complémentaires (bistronomie, comptoir du marché, cave-dégustation...), accompagné le plus souvent d'une offre hôtelière haut de gamme singulière.

L'établissement

La Table des Climats, propose une expérience inédite d'accords Vins-Mets exclusifs autour de 50 Grands Crus de Bourgogne au verre et de plats conçus par notre talentueux jeune chef Kevin JULIEN, sous la Direction Culinaire d'Éric PRAS, chef 3 étoiles Michelin de la Maison Lameloise.

Le profil recherché

Vous êtes un enthousiaste de la cuisine, avec une forte envie d'apprendre.

Vous êtes passionné(e), souriant(e) et doté(e) d'une forte capacité d'adaptation.

Vous êtes dynamique, authentique et solidaire pour faire avancer l'équipe en cuisine.

Vos missions :

- Réaliser des préparations préliminaires et des mets simples.
- Dresser des plats et les transmettre au personnel de salle.
- Participer à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Vos qualités principales :

- Patient(e) et endurant(e).
- Méthodique et discipliné(e).
- Bonne connaissance des normes d'hygiène.

Votre évolution :

- Chef de Partie
- Evolution possible au sein des autres établissements du groupe Epicure Investissement

Conditions :

- CDI temps plein basé à Dijon
- Salaire (à définir selon expérience)