

<https://careers.hyatt.com/fr-FR/careers/jobdetails/10880/PAR005328>

## CDI: COMMIS DE CUISINE

Hyatt Regency

Hyatt Regency Paris Charles de Gaulle

Île - de - France

CUISINE

Premier échelon

Temps plein

Demander un ID: PAR005328

Mondial

Résumé

Cliquez pour découvrir Le [Hyatt Regency Paris - Charles de Gaulle](#), situé à proximité de l'aéroport international de Roissy - Charles de Gaulle. Il comporte 388 chambres et suites, plus de 25 salles de réunions, un bar (Bar Cosmos) et un restaurant (Apollo).

« **We care for people so they can be their best** »

Notre raison d'être nous inspire à faire preuve de *care*, jour après jour, envers toutes les personnes avec qui nous sommes en contact. Alors que nous continuons à nous développer à travers le monde, nous ne perdons pas de vue ce qui est le plus important à nos yeux : le bien-être et l'épanouissement de tous, clients, partenaires, collègues, fournisseurs et membres de la communauté locale

**Service :** Cuisine

**Vous reportez au** Sous-chef

Qualifications

**Vos atouts :**

- Excellente présentation personnelle ainsi qu'une excellente aisance relationnelle
- Bonnes connaissances des normes d'hygiène, de Sécurité et des Techniques culinaires
- Idéalement diplômé en cuisine

- Efficacité, rigueur et enthousiasme
- Vous devrez parler couramment le français et de bonnes connaissances en anglais seront un plus

**Votre périmètre:**

- Cuisine de type buffet, snack, pour une clientèle Business Premium
- Polyvalence sur les différentes parties de la cuisine
- Adaptabilité

*A compétences égales, nous recrutons des personnes en situation de handicap*