

Et si vous secondiez le Chef et sa brigade pour concocter de bons petits plats et ravir les papilles de nos client(e)s ?

Situé au sein de l'Hôtel Mercure, établissement 4****, filiale du Groupe DUBREUIL et franchisé du Groupe ACCOR, le Monkey Place est un lieu de vie, un bar et un restaurant qui vous fera voyager grâce à sa cuisine du monde. En outre, le Monkey Place est devenu « the place to be » au cœur de la Roche-sur-Yon.

Le saviez-vous ? Au Monkey Place, vous intégrerez une entreprise où il fait bon travailler ! Et c'est grâce à l'ensemble de nos collaborateurs que nous sommes certifiés pour la première fois par le baromètre Great Place To Work, depuis septembre 2023.

Dans le cadre de notre développement, rejoignez notre établissement situé à la Roche-sur-Yon en qualité de Commis / Commise de cuisine en CDI.

Sous la responsabilité de Jimmy, notre Chef de cuisine au Monkey Place, et au fil des évolutions de notre carte, vous devrez :

- Réaliser les préparations chaudes et/ou froides dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Assurer la réception et le rangement des provisions et contribuer à la bonne gestion des matières premières ;
- Veiller à la propreté des espaces de travail et de stockage (chambres froides, locaux...).

Venez assister le Chef et sa brigade si vous :

- Souhaitez travailler avec des produits frais et locaux en prêtant attention aux saisonnalités
- Avez envie de travailler dans une ambiance conviviale avec une équipe passionnée ;
- Appréciez le renouveau dans les plats que vous cuisinez, notre carte est renouvelée tous les 4 mois ! ;
- Avez déjà une expérience réussie dans ce domaine et que vous souhaitez nous partager votre pédagogie, votre sens du service, votre esprit d'équipe et votre implication ;
- Avez envie d'intégrer un bar incontournable de la Roche-sur-Yon.

Pour ne rien vous cacher, au Monkey Place :

- Nous travaillons sur un rythme de 39 H 00 par semaine avec une rotation des horaires pour préserver au mieux votre équilibre vie pro/vie perso ;
- Nous bénéficions d'un week-end sur deux non travaillé ;
- Nous disposons d'une rémunération composée d'un salaire fixe sur 12 mois, d'une prime variable sur objectifs au bout d'un an d'ancienneté et d'avantages en nature nourriture ;
- Nous bénéficions également d'avantages connexes tels qu'une mutuelle pour vous et votre famille, un accord d'intéressement pour partager les bénéfices de l'entreprise, un CSE ;
- Nous travaillons avec des équipements récents et performants ;
- Nous collaborons dans la bonne humeur, l'enthousiasme et l'envie de faire plaisir à nos clients ;
- Nous vous accompagnons dans votre nouveau poste à travers un parcours d'intégration ;
- Nous faisons partie du **Groupe Dubreuil**, ce qui nous permet de vous offrir des opportunités d'évolution.

Que vous soyez débutant(e) ou expérimenté(e), poussez notre porte et rejoignez nos équipes pour que, grâce à vous, nos clients profitent d'un délicieux moment !

Si nous avons attisé votre curiosité et que vous souhaitez postuler, c'est par ici :
<https://www.groupedubreuil.com/offres/>

Rejoignez le Groupe DUBREUIL, un groupe familial diversifié et riche de ses nombreux métiers.
Parce que les images parlent mieux que les mots, venez voir tout ce que nous sommes :
https://www.youtube.com/watch?v=M_6PwkNucNw.