

## **Alternance – Commis de cuisine H/F**

Le casino de Beaulieu appartient au groupe familial Raineau France. Depuis sa réouverture en 2015, notre réussite est possible de par la motivation de nos collaborateurs et l'esprit d'équipe et familial qui caractérise notre Institution.

Parce que l'avenir de notre Casino se construit grâce aux qualités de nos collaborateurs, nous recherchons **un(e) Commis de cuisine F/H en alternance** afin de compléter notre équipe en cuisine.

Notre établissement est soumis à la réglementation des jeux des casinos et l'admission est refusée aux personnes mineures ; **notre futur(e) alternant(e) devra avoir au moins 18 ans.**

### **Vos missions :**

- Réceptionner et ranger les provisions
- Préparer des plats selon les instructions du chef de cuisine.
- Contrôle et effectue la mise en place et le nettoyage du matériel
- Maintenir un environnement de travail propre et sûr.
- Respecter les normes de sécurité alimentaire et d'hygiène.

### **Votre profil :**

Actuellement en formation de restauration/cuisine, vous êtes à la recherche d'une alternance dans une entreprise dynamique à taille humaine. Organisé(e) et réactif(ve), vous aimez travailler en équipe.

39H par semaine avec **deux jours de repos consécutifs** (lundi et mardi)  
Travail de jour et de nuit (en fonction des plannings)  
Parking pour le personnel

**Pour Postuler :** [rh@casinodebeaulieu.com](mailto:rh@casinodebeaulieu.com)

**Référence :** Alternance - cuisine

Conscients que notre succès repose sur la diversité de nos collaborateurs, au casino de Beaulieu sur mer, nous misons sur la mixité c'est pourquoi tous nos emplois s'accordent aussi bien au féminin qu'au masculin.