

**L'HÔTEL VILLA M**  
**BY PARIS SOCIETY**



**RECRUTE**

**UN·E COMMIS DE CUISINE – ASAP**  
**CDI ou CDD**

**L'hôtel Villa M\*\*\*\* recherche un-e commis de cuisine pour renforcer ses équipes. Ce poste est à pourvoir en CDI ou en CDD.**

**Vous avez une appétence particulière pour les belles choses, le goût du travail soigné et souhaitez mettre votre passion au service d'une équipe dynamique et d'une clientèle prestigieuse, n'hésitez plus et rejoignez nos équipes.**

### **Qui sommes-nous ?**

L'Hôtel la Villa M, premier hôtel Paris Society, est situé au cœur du XVème arrondissement de Paris. Paris Society déploie un nouveau terrain de jeu et réinvente vos escapades quotidiennes en parenthèses inoubliables. De cette émulsion la French Hospitality peut enfin prendre toute sa mesure.

Ainsi est né un lieu unique au monde pour partager, créer et rêver... en plein cœur de Paris. Nous vous présentons la Villa M !

L'Hôtel profite d'un restaurant pour partager en toute décontraction une cuisine généreuse. Dans l'assiette, le chef décomplexé la gastronomie du soleil et s'amuse avec les saveurs du bassin méditerranéen. On y vient prendre un verre en journée comme tard dans la nuit.

Cet écrin végétalisé, designé par Philippe Starck innove aussi bien dans l'architecture, l'hospitalité, la programmation et le bien-être.

### **Le-La commis de cuisine devra, en collaboration avec le Chef de partie :**

- Aider le Chef de partie à gérer les activités quotidiennes en cuisine
- Préparer, cuisiner et présenter les plats selon les normes du restaurant
- Superviser le travail des apprentis de la cuisine.
- Gérer les marchandises et les préparations.
- Veiller à ce que la cuisine respecte les normes hygiéniques et sanitaires (HACCP) ainsi que de sécurité au travail

### **Notre carte actuelle (qui évoluera au grès des saisons) :**

Tataki de thon rouge au soja	Côtelettes d'agneau, semoule et harissa	Cabillaud façon Tom Yum, légumes croquants
Tartare de bœuf, frites, salade	Chuck Flap d'Angus, broccolini	Crispy chicken, cacahuètes, sauce cajun, pousses d'épinards
Ceviche de daurade, jalapenos	Coquillettes, jambon blanc, crème de Beaufort	Pizza à la truffe

### **Vos prérequis :**

- Dynamisme, motivation, organisation, capacité d'adaptation
- Première expérience dans une cuisine de même catégorie et une formation en restauration
- Vous êtes un commis de cuisine et vous êtes fier de nous faire partager votre savoir-faire dans le secteur de la restauration

### **On vous attend, vous commencez quand ?**

Envoyez-nous votre CV à l'adresse suivante : [m.joseph@hotelvillam-paris.com](mailto:m.joseph@hotelvillam-paris.com) / [administratif@hotelvillam-paris.com](mailto:administratif@hotelvillam-paris.com)

Hâte de vous rencontrer !

