



Cardo Hotels – Commis de cuisine Cardo Brussels

About Cardo

À propos du Cardo Brussels Hotel

Situé au cœur de l'Europe et dans l'un des quartiers les plus animés de Bruxelles, le Cardo Brussels Hotel est le nouveau point de repère branché du quartier et l'hôtel de luxe le plus distinctif de la ville, qui s'adresse à la fois aux touristes et aux voyageurs d'affaires. L'hôtel proposera des expériences contemporaines de bien-être et de restauration, 532 chambres et suites élégantes, ainsi que 1500 m2 d'installations et d'équipements MICE.

À propos de la marque Cardo

Cardo est une marque construite sur une culture d'intelligence émotionnelle et d'hospitalité sublime, concevant des lieux expérientiels pour le bien-être individuel et l'optimisation de la culture d'entreprise. Notre objectif est de rendre les escapades en ville et les voyages d'affaires moins désolants, plus utiles et plus proches de soi.

About the Job

- Le **commis de cuisine** rassemble les ingrédients nécessaires à la préparation des plats d'un **restaurant**. Il prépare à l'avance tout ce qui peut l'être : il épluche et émince les légumes, réduit les sauces, garnit les fonds de tarte...
- Il réalise aussi des **plats simples** (hors-d'œuvre, potages, légumes, desserts...). Il surveille la cuisson et réchauffe les plats. Il peut aussi découper les viandes froides et la charcuterie. Ensuite, il dispose les mets sur un plat et les transmet au personnel de la salle.
- Le commis de cuisine travaille toujours en équipe.
- Il porte un vêtement de travail et doit respecter des règles d'hygiène très strictes.
- Pour exercer ce métier, il faut avoir de la patience et une bonne résistance physique et psychologique.
- L'organisation en brigade est très hiérarchisée. Elle nécessite le sens de la discipline.

About You

<http://cardohotels.com/>