



## COMMIS DE CUISINE / CUISTOT COFFEE SHOP

### LE POSTE

- Contrat en CDI x 39H
- Salaire SMIC

Prise de poste : À PARTIR DE NOVEMBRE 2022

Horaires du Café Bogato : du mardi au dimanche, de 9h à 18h - à partir de 10h le WE

Poste en journée, sans coupure.

### QUI SOMMES-NOUS ?

Depuis 2009, Chez Bogato est une pâtisserie créative, spécialisée dans les gros gâteaux événementiels et sur-mesure pour les marques et les particuliers, basée exclusivement à Paris.

Nous sommes aujourd'hui une équipe de 15 personnes créatives, dynamiques, sympathiques et gourmandes ! Si pour travailler Chez Bogato il faut bien sûr aimer la pâtisserie, les gens et la fête, il faut aussi viser l'excellence, savoir travailler en équipe et aimer relever des défis. Nous attendons de notre équipe de l'autonomie, une grande polyvalence et l'envie de participer aux nouveaux projets / challenges !

En cette rentrée 2022, Chez Bogato prend un nouvel élan en ouvrant son Coffee Shop au cœur du Marais ! Ce projet est un vrai challenge pour construire un espace vivant autour du café de spécialité, des produits salés et bien sûr pâtisseries - dans un quartier où le flux peut être très intense. Nous souhaitons construire une équipe de 4 personnes dynamiques et réactives, en intégrant des jeunes qui souhaitent être formés et challengés en participant à la naissance d'un nouveau lieu et d'un nouveau concept.

### PROFIL RECHERCHÉ

#### COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Formation et/ou expérience en cuisine
- Préparation de légumes, bases, sauces, soupes, tartes
- Mise en place et préparation d'assiettes et de sandwichs
- Stockage, rangement, tenue impeccable d'un espace de travail

#### QUALITÉS

- Dynamique, et efficace. Vous savez gérer la pression 🦊 du service.
- Esprit d'équipe, envie de participer à la naissance d'un café

- Qualités organisationnelles et autonomie
- Bonne présentation, préparation dans l'espace d'accueil client
- Vous savez gérer la pression 💪

## VOS MISSIONS

### EXPLOITATION

- Mise en place des bases du déjeuner et brunch le week-end
- Gestion de la plonge et du nettoyage vaisselle et plan de travail en continu.
- Réception des livraisons fournisseurs, rangement, stockage des denrées alimentaires.
- Transformations simples de produits de qualité et de saison : Préparation de légumes, tartes salées, sandwichs toastés, de soupes, de salades créatives et saisonnières.
- Préparation de sauces, jus, milkshakes
- Contrôle de l'état et de la conservation des produits périssables et retrait des produits impropres à la vente.
- Mise à jour du stock en fin de service.

Notre Coffee Shop est un lieu de vie :  
l'expérience que chaque client y vit doit être un moment savoureux et cool  
et ce sera grâce à vous 🤝