



Maison Nipa recrute!

Nous voulons renforcer nos équipes afin d'aller toujours plus loin dans l'expérience Maison Nipa.

Vous souhaitez faire partie d'une brigade jeune et dynamique. Dans une nouvelle approche de la gastronomie responsable ou la technicité et l'agro-écologie seront de rigueur.

Le mélange de nos deux cultures propose un concept et une philosophie autour des produits du terroir français influencé des 7107 îles que constitue l'archipel des Philippines.

Jason Le Glatin chef de cuisine et Sharon Le Glatin chef pâtissière recrutent afin de compléter l'équipe de Maison Nipa!

Poste à pouvoir dès maintenant :

- ◇ Chef de partie ou Commis de cuisine (H/F) en CDI
- ◇ Commis de salle ou Chef rang (H/F) en CDI
- ◇ Apprenti de salle (H/F)

Cuisine

Directement rattaché à nos Chefs, vous les secondez au quotidien, notamment dans la création des mets et l'encadrement de la brigade. Vous participez aux actions visant à garantir la qualité constante des mets servis, assurez le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Salle

Vous êtes sous la responsabilité du Maître d' Hôtel, vous contribuez à la préparation et au bon déroulement du service en salle et du salon/lounge. Vous participez à l'organisation des espaces clients, gérez le suivi des tables, vous garantissez l'accueil et la bienséance de nos hôtes, la connaissance de la carte et l'argumentation commerciale seront indispensables.

Professionnel exigeant, devenez notre ambassadeur
Véritable passionné, vous avez envie de vous investir dans un projet unique et une ambiance familiale. La Maison Nipa est faite pour vous.

Conditions

- Salaire selon profil
- Contrat en CDI
- 2 jours de repos (mardi, mercredi)
2 ½ journée
(samedi midi et dimanche soir)
- 6 semaines de congés annuels
- Fermeture le 24, 25 et 26 Décembre
- Mutuelle d'entreprise

Merci de transmettre votre candidature

Tel : 0243874040

Mail : contact@maisonnipa.fr

Postal : 13 rue des Gesleries, 72210 Fillé sur Sarthe

Paalam!

