



Commis de cuisine H/F/X CDD Juillet et Août 2026

LA STRUCTURE :

Branféré, une entreprise écocitoyenne au service du développement durable. Le pôle Branféré situé à Le Guerno (56) est aujourd'hui un concept unique en France qui rassemble en un même lieu un parc animalier et botanique, terrain d'observation et d'émerveillement, et un centre d'éducation à l'environnement, l'École de la Nature de Branféré, dédiée à la compréhension et au respect de la biodiversité.

Plus d'information sur notre site internet : branfere.com

LES MISSIONS :

Afin de compléter notre équipe nous recherchons des commis de cuisine pour la très haute saison (Juillet-Août 2026)

Vos missions :

- Assurer la production culinaire dans une optique permanente de qualité et de satisfaction clients
- Dresser les plats avec soin et précision
- Assurer le nettoyage et le rangement de son poste avant, pendant et après le service afin de garantir une propreté irréprochable de la cuisine
- Veiller au respect de la législation en matière d'hygiène et de sécurité

LE PROFIL :

- Vous êtes autonome et rigoureux
- Vous avez déjà une expérience sur le même type de poste
- Vous êtes reconnu(e) pour votre dynamisme et votre rapidité de travail
- Vous avez bonnes capacités relationnelles et aimez travailler en équipe
- Vous appliquez la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (HACCP, Hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien)
- Vous êtes sensibilisé au développement durable
- Vous êtes disponible sur l'ensemble de la période





Commis de cuisine H/F/X CDD Juillet et Août 2026

LE CONTRAT :

- CDD saisonnier pour Juillet et Août 2026
- Temps plein
- Travail en journée, week-ends et jours fériés (modulation du temps de travail)
- 2 jours consécutifs de repos par semaine
- 1 941 € brut /mois

COMMENT TRANSMETTRE VOTRE CANDIDATURE :

Envoyez-nous votre candidature en indiquant le titre de l'offre à
gwendoline.chenais@branfere.com

