

Cook II

[Apply Now](#)

Company: Marriott Hotels Resorts

Location: Dubai

Category: other-general

Type de Poste

Non-Management

Saisissez cette occasion gratifiante pour vivre de vos passions

Les autres peuvent vous appeler une fine bouche, mais vous savez que vous êtes beaucoup plus que cela. Vous souhaitez apprendre toutes les ficelles du métier et être le roi de la cuisine. Une fois parmi nous, vous découvrirez qu'il n'existe aucune limite à votre créativité ou à votre potentiel. Nous vous incitons à vous perfectionner et à vous remettre en question puisque lorsque vous excellez, vous nous aidez à offrir à nos clients des expériences de voyage exceptionnelles.

Des récompenses pour votre travail et des avantages qui accompagnent votre mode de vie

Vous obtiendrez des avantages sur votre lieu de travail et en dehors de celui-ci:

Réductions sur les chambres d'hôtel, les articles de la boutique cadeau, la nourriture et les boissons

Possibilités d'apprentissage et de perfectionnement

Programmes de reconnaissance

Programmes de mieux-être

Direction encourageante

Collègues animés par l'esprit d'équipe

L'incidence que vous allez avoir

Vous placez la barre très haut du point de vue culinaire, et c'est l'attention que vous portez à chaque préparation qui incite nos clients à rester dîner avec nous. Au sein d'une équipe d'experts dévoués, vous apprendrez de nouvelles compétences chaque jour à mesure que vous travaillez avec des menus saisonniers et des présentations uniques. Votre travail acharné se révèle payant lorsqu'un plat que vous avez contribué à préparer avec attention ravit les clients et les incite à revenir.

Tâches à accomplir

Préparer des ingrédients frais et les cuisiner en fonction des recettes ou menus

Cuisiner des aliments et préparer des plats de qualité supérieure dans les délais prescrits

Tester les plats pour vérifier leur préparation et leur température

Utiliser de manière sécuritaire et responsable l'équipement de la cuisine

Veiller à l'hygiène et à la propreté des surfaces et des contenants servant à l'entreposage

Qualifications que nous recherchons

Excellent aptitude au travail en équipe et remarquable souci du détail

État d'esprit positif et personnalité extravertie

Une expérience antérieure en cuisine constitue un atout important.

Ce travail nécessite d'être en mesure de soulever et de déplacer des articles pouvant peser jusqu'à 25 lb (11 kg). Il est également requis de se tenir debout ou assis ou de marcher pendant des périodes prolongées, ainsi que de veiller à maintenir une apparence professionnelle soignée dans un uniforme propre. Avant de commencer à ce poste, nous vous demanderons de suivre une formation et d'obtenir un certificat en matière de sécurité.

Explorez notre grande planète

Nous accueillons à bras ouverts vos talents naturels et votre passion pour la cuisine au sein de notre famille. Peu importe votre spécialité et votre expérience culinaire, nous vous offrirons d'excellentes récompenses et des possibilités d'améliorer vos compétences. Vous collaborerez étroitement avec une équipe de professionnels inspirés qui encourageront et apprécieront votre contribution.

Marriott International souscrit au principe de l'égalité d'accès à l'emploi. Nous sommes

attachés à recruter un effectif diversifié et à soutenir une culture inclusive qui donne la priorité aux individus. Nous nous engageons à respecter des principes de non-discrimination envers tous les individus protégés, par exemple les personnes handicapées et les anciens combattants, et envers toute autre base couverte par la législation applicable.

Les établissements Marriott Hotels s'efforcent d'élever l'art de l'hôtellerie en innovant dès qu'ils le peuvent tout en préservant le confort propre à ce qui nous est familier partout dans le monde. En tant que collaborateur ou collaboratrice Marriott Hotels, vous nous aiderez à tenir notre promesse, celle d'une hôtellerie de qualité, toujours (« Wonderful Hospitality. Always »), en offrant un service attentionné, sincère et novateur qui respecte et développe ce patrimoine vivant. Avec notre nom synonyme d'hôtellerie partout dans le monde, nous vous accueillons avec fierté pour découvrir les possibilités de carrière chez Marriott Hotels. En rejoignant Marriott Hotels, vous intégrerez le portefeuille d'enseignes de Marriott International.

Rejoignez une entreprise qui vous donne la possibilité de donner le meilleur de vous-même, de **trouver** un sens à votre vie professionnelle, de **faire partie** d'une équipe internationale d'exception et de **devenir** la meilleure version de vous-même.

JW Marriott fait partie du portefeuille d'établissements de luxe de Marriott International et se compose de plus de 100 superbes établissements situés dans les villes portes d'accès à leur région et dans les plus beaux sites de villégiature partout dans le monde. Pour JW, nos collaborateurs et collaboratrices passent en premier. Parce que si vous vous sentez bien, notre clientèle le sera aussi. Les collaborateurs et collaboratrices JW Marriott sont des personnes assurées, innovantes, authentiques et intuitives qui poursuivent l'héritage laissé par le fondateur de l'entreprise J. Willard Marriott, à qui l'enseigne doit son nom. Nos hôtels offrent une expérience de travail unique, où vous ferez partie d'une communauté et vivrez une véritable camaraderie avec un groupe de collègues varié. JW offre des opportunités de formation, de développement et de reconnaissance et, plus important encore, un endroit où nourrir vos passions dans un environnement luxueux qui met l'accent sur un bien-être holistique.

Traiter notre clientèle de façon exceptionnelle, c'est d'abord prendre soin de nos collaborateurs et collaboratrices. C'est ce que nous appelons The JW Treatment. En rejoignant JW Marriott, vous intégrerez le portefeuille d'enseignes de Marriott International. **Rejoignez** une entreprise qui vous donne la possibilité de donner le meilleur de vous-même, de **trouver** un sens à votre vie professionnelle, de **faire partie** d'une équipe internationale d'exception et de **devenir** la meilleure version de vous-même.

[Apply Now](#)

Cross References and Citations:

1. [Cook II MalaysiajobsJobs Dubai Malaysiajobs](#)
2. [Cook II Searchamericanjobs Jobs Dubai Searchamericanjobs](#)
3. [Cook II Projectmanagementjobs Jobs Dubai Projectmanagementjobs](#)
4. [Cook II CeojobsJobs Dubai Ceojobs](#)
5. [Cook II TourismjobsJobs Dubai Tourismjobs](#)
6. [Cook II Ukjobscareer Jobs Dubai Ukjobscareer](#)
7. [Cook II Jobssearch Jobs Dubai Jobssearch](#)
8. [Cook II JavascriptjobsJobs Dubai Javascriptjobs](#)
9. [Cook II Londoncareerhub Jobs Dubai Londoncareerhub](#)
10. [Cook IIKualalumpurjobsJobs Dubai Kualalumpurjobs](#)
11. [Cook IICeojobsJobs Dubai Ceojobs](#)
12. [Cook IIRussiajobs Jobs Dubai Russiajobs](#)
13. [Cook IIMedicaljobsnearmeJobs Dubai Medicaljobsnearme](#)
14. [Cook IILondonjobscentralJobs Dubai Londonjobscentral](#)
15. [Cook IILondonjobscareer Jobs Dubai Londonjobscareer](#)
16. [Cook IISearchaustralianjobsJobs Dubai Searchaustralianjobs](#)
17. [Cook IILondoncareerhub Jobs Dubai Londoncareerhub](#)
18. [Cook IIBahrainjobs Jobs Dubai Bahrainjobs](#)
19. [Cook ii Jobs Dubai](#)
20. [AMP Version of Cook ii](#)
21. [Cook ii Dubai Jobs](#)
22. [Cook ii Jobs Dubai](#)
23. [Cook ii Job Search](#)
24. [Cook ii Search](#)
25. [Cook ii Find Jobs](#)

