

RECRUTE

Dans le cadre de l'ouverture de sa saison à compter du mois de mars, le centre sportif départemental de Méjannes-le-Clap, futur centre de préparation aux Jeux Olympiques 2024, constitue son équipe hôtelière pour recevoir en séjour des groupes scolaires, des organismes de vacances, des clubs sportifs et des équipes internationales.

SON PLONGEUR - AIDE DE CUISINE

Vous avez une première expérience en restauration traditionnelle ou collective et souhaitez faire partie de l'équipe gagnante pour régaler nos 300 convives en pleine saison. Vous intervenez sous la responsabilité du manager hôtelier.

MISSIONS

- Assurer le nettoyage de la vaisselle, des couverts et du matériel utilisé en cuisine
- Procéder à son rangement
- Réaliser le nettoyage des locaux (cuisine, réserves, salles restaurant)
- Débarrasser les poubelles et ordures en opérant au tri sélectif
- Aider la cuisine dans les préparations ou dans la mise en place, éplucher et émincer les légumes
- Préparer les pique-niques
- Conditionner et déconditionner les denrées
- Veiller à respecter et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

QUALITES REQUISES

- Adaptation au travail en équipe
- Connaissance de l'hygiène et de la propreté
- Discipline et grande capacité de travail
- Etre organisé et autonome
- Bonne condition physique
- Rapidité d'exécution

PROFIL

CAP cuisine ou CAP agent polyvalent de restauration. Expérience souhaitée

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Salaire : 1710 € mensuel brut sur la base de 35 heures hebdomadaires lissées sur la période de travail + congés payés
- Poste nourri et logé sur demande
- Travail en semaine, les week-ends et jours fériés
- Journée continue majoritaire (peu de coupé)
- Dates d'embauche : 1^{er} mars 2023
- Durée : CDD saisonnier de 6 mois

Adresser lettre de motivation + CV recrutement@gard-decouvertes.fr