

Aide de cuisine (H/F)

L'emploi s'exerce sous la responsabilité du chef de cuisine.

L'emploi s'effectue sur un rythme journalier variable (tableau de service) et ceci sur 5 à 6 jours par semaine comprenant les week-ends et jours fériés.

Connaître et respecter la charte qualité.

Les attendus du poste :

Exécuter les tâches préalables à la préparation des mets (épluchage, écaillage et nettoyage).

Nettoyer, entretenir et ranger la vaisselle, les matériels, équipements et locaux.

Appliquer les consignes et respecter les normes HACCP.

Exécuter les tâches de plonge avec mise en place des machines.

Cet emploi est accessible avec un diplôme de niveau V

Profil souhaité :

Expérience

- 3mois

Compétences :

- Entretien un outil ou matériel
- Entretien un poste de travail
- Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Réaliser la plonge
- Éplucher des légumes et des fruits

Qualités professionnelles :

- Réactivité
- Sens de l'organisation
- Travail en équipe

Formation :

- CAP, BEP et équivalents Hôtellerie restauration

Informations complémentaires :

- Qualification : employé qualifié
- Secteur d'activité : Hébergement touristique et autre hébergement de courte durée
- Contrat travail saisonnier à compter du 03 Février au 06 Mars
Sans suivra à minima 3mois supplémentaire.
- Salaire mensuel brut : 1635€