

BEST WESTERN PARADOU

Hôtel 3*** de 98 chambres avec 5 salles de séminaires et restaurant (150 couverts)

Poste : commis de cuisine polyvalent

Recherche commis de cuisine polyvalent H/F pour soutenir notre équipe de cuisine en EXTRA puis CDD saisonnier 6 semaines renouvelable en 39h.

Les missions:

- Préparer et cuisiner les plats prévus à la carte.
- Respecter les règles HACCP
- Préparer un plan de travail
- Eplucher les légumes.
- Préparer viandes et poissons.
- Dresser des plats pour le service.
- Conditionner un produit
- Entretien du matériel et des équipements
- Plonge.
- Suivre les stocks.
- Planning tournant : Service du midi (09h30-15h) et du soir (18h-23h).
Weekend et jour férié inclus.
- Durée du contrat : 6 semaines renouvelable
- Expérience : fortement recommandé
- Type d'emploi : Temps plein, CDD
- Salaire : 10,25€ par heure
- 2 jours de repos hebdomadaire, 30 minutes de pause déjeuner

Vos qualités :

- Travailler de façon autonome d'après des procédures préétablies.
- Souriant, dynamique, sens de l'écoute, et esprit d'équipe seront appréciés.

MAJ COVID : le port du masque est obligatoire ainsi que l'utilisation du gel hydro alcoolique

Adresser candidature : cvparadou@gmail.com

