

Employé polyvalent en restauration HPA

Commis de cuisine

Du 01 juillet à fin septembre 2023

CDD Saisonnier à temps plein



À 18h, en tant que commis de cuisine, je **prépare des denrées** pour le restaurant, et **vérifie les stocks** pour le **chef de cuisine**. J'en profite pour faire le réapprovisionnement. À 19h, le chef **arrive** pour le service du soir, je **suis prêt**. **Les commandes s'enchaînent jusqu'à 20 h 30**.

Avec mon chef, nous devons **être organisés** afin de **tenir la cadence**, et **servir les clients dans les temps**. Malgré le rythme soutenu, je **garde le sourire**.

Mon service se termine aux alentours de 23h par la **plonge**, et le **nettoyage de la cuisine** pour le lendemain.

L'employé polyvalent en restauration assume plusieurs activités en fonction de la typologie de restauration servie au sein de l'établissement.

Activités clés

- Remettre les locaux en ordre à l'issue du service
- Préparer et dresser certains plats
- Aider en cuisine (plonge, découpe des fruits et légumes...)
- Cuisiner une restauration rapide (type snacking)
- Participer à la gestion des stocks
- Participer à la plonge, au service et au nettoyage des locaux
- Vérifier les réfrigérateurs, chambres froides et congélateurs (stock + denrées périssables)
- Réaliser l'entretien du matériel de la cuisine et des locaux

Compétences recherchées :

- Goût du travail en équipe.
- Habilité, rapidité et sens de l'organisation
- souriant, doté d'un excellent relationnel ainsi qu'un bon esprit d'équipe.
- Rigueur ainsi qu'une bonne gestion du stress
- Ponctualité, sérieux
- Autonome
- Dynamique
- Motivé

-Etre polyvalent et savoir s'adapter facilement aux différentes situations

-Savoir appliquer précisément les instructions données

Disponible le week-end

Travail les jours fériés

Repos : En journée, 1 jour et demi consécutif par semaine

Possibilité de logement sur place

Remise salariée sur vos consommations personnelles

Profite des infrastructures sur le camping (piscine...)

Possibilité d'être missionné ponctuellement sur d'autres activités : préparation de salle en vue d'animation, appui logistique, boutique...

Salaire : 1 710,00€ par mois

Avantages : Horaires flexibles, Réductions tarifaires,

- Disponible le week-end, Horaires aménageables, Horaires flexibles, Travail les jours fériés, Travail en soirée (Exigé)

Types de primes et de gratifications : Pourboires, Primes



Camping de l'Étang du Pays Blanc 47 rue des chênes 44350 Guérande

Tél 02 40 61 93 51

Mail : resa@camping-guerande.com