

Employé polyvalent en restauration HPA

Commis de cuisine

Du 01 juillet à 31 aout 2024

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.

Un matin par semaine, je remplace mon collègue aux petits déjeuners : Dès mon arrivée à 7 h 30, je me charge de faire cuire le pain et les viennoiseries. À 8h30 je dépose les petits déjeuners aux hébergements. A 9h, je m'occupe de nettoyer ma cuisine.

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

Je travaille les lundis, mercredis, vendredis, samedis et dimanches soir. Un après-midi par semaine, je nettoie les friteuses. Un matin par semaine, je suis de petits déjeuners.

Possibilité d'hébergement gratuit sur place

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 salarié sur vos consommations personnels

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...

Type d'emploi : Temps plein, CDD

Durée du contrat : 2 mois

Salaire : 1 882,00€ par mois

Programmation : Travail en soirée

Types de primes et de gratifications : Pourboires

Expérience: Commis de cuisine H/F: 1 an (Optionnel)

Lieu du poste : En présentiel

Date de début prévue : 01/07/2024



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

Tél 02 40 61 93 51

Mail : resa@camping-guerande.com