

OFFRE D'EMBAUCHE

COMMIS·E DE CUISINE

LIEU DE TRAVAIL : Asnelles (14)

MISSIONS :

Au sein d'un centre de tourisme (vacances familles, classes découvertes, groupes adultes...), vous devrez :

- Assister le cuisinier
- Aider à la préparation des plats
- Répartir les quantités en fonction du plan de table et de l'âge des convives
- Effectuer l'envoi des plats dans les salles à manger
- Appliquer et contrôler l'application de la méthode HACCP
- Assurer la propreté technique et le matériel de cuisine
- Respecter les règles d'hygiène selon les textes en vigueur (tenue vestimentaire, utilisation des produits, plats témoins)

COMPÉTENCES :

- Connaître et respecter les mesures d'hygiène, règles et consignes de sécurité
- Etre capable de travailler en équipe / Avoir le sens des relations et le respect du public accueilli
- Être bienveillant·e avec l'équipe et les usagers
- Etre autonome / Avoir le sens de l'organisation et de l'adaptation
- Etre ponctuel.le.

NIVEAU ET DIPLÔMES REQUIS :

- Expérience similaire dans ce type de poste appréciée

TYPE DE CONTRAT :

- Contrat à Durée Déterminée
- Du 01/07/25 au 31/08/25
- Temps Complet - 35 h par semaine.

RÉMUNÉRATION :

- Classification : B-265 de la CCN ECLAT
- Rémunération mensuelle brute : 1891,39 €

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Horaires : Poste à coupure / Travail le week-end et/ou le soir possible
- Avantages : Hébergement sur place possible / CSE (réductions tarifaires, participation mutuelle...).

Envoyer C.V + lettre de motivation avant le 26/06/2025 à :

Madame Christelle TAQUET PELLOIS

emploi@laliguenormandie.org

