

OFFRE D'EMBAUCHE

PLONGEUR·SE / AIDE DE CUISINE

LIEU DE TRAVAIL : Gouville sur Mer (50)

MISSIONS :

Au sein d'un centre de tourisme (accueil groupes, vacances familles...), vous assurerez :

- Plonge quotidienne
- Entretien de la plonge, de la cuisine et des locaux annexes
- Organisation du poste de travail
- Aide à la préparation des repas : épluchage des légumes, fonds, courts bouillons
- Réalisation de mets simples
- Dressage, distribution
- Entretien de la cuisine et des locaux annexes

COMPÉTENCES :

- Faire preuve de curiosité pour l'ensemble de l'activité de la cuisine, avoir le sens de l'observation
- Prendre en compte l'enchaînement logique des tâches
- Réaliser des activités dans les temps impartis et aux moments opportuns
- S'adapter à la variété des tâches et des rythmes de travail
- S'intégrer dans une équipe hiérarchisée
- Respecter la chaîne du froid

NIVEAU ET DIPLÔMES REQUIS ET SAVOIRS-ETRES PROFESSIONNELS :

- Expérience similaire dans ce type de poste serait un plus ET/OU Diplômes (CAP/CQP Cuisiner...)
- Capacité d'adaptation, curiosité, rigueur
- Ponctuel·le
- Bienveillant·e avec l'équipe et la clientèle

TYPE DE CONTRAT :

- CDD de 8 mois
- Poste à pourvoir dès que possible
- Temps Complet - 35h/semaine

RÉMUNÉRATION :

- Classification : A-257 de la CCN ECLAT
- Rémunération mensuelle brute de base : 1858,11€

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Avantages : Restauration sur place possible / CSE (réductions tarifaires, participation mutuelle, ANCV...)

Envoyer C.V + lettre de motivation avant le 22/03/2026 par mail à :

Monsieur Thierry VARNIERE
emploi@laliguenormandie.org

Retrouvez toutes nos offres sur <https://laliguenormandie.org/offres-de-recrutement/> ou flashez ce code

