

OFFRE D'EMBAUCHE

SECOND-E DE CUISINE

LIEU DE TRAVAIL : VALLOIRE (SAVOIE)

MISSIONS :

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

- Préparation et décoration des entrées froides, desserts et plateaux de fromage
- Epluchage des légumes
- Préparation de pique-nique
- Entretien de la cuisine : ustensiles, armoires réfrigérées, plan de travail, sol
- Grosse plonge
- Réception, contrôle et rangement des livraisons
- Remplacement du cuisinier lors des repos

COMPÉTENCES :

- Maîtrise et respect des règles d'hygiène HACCP
- Savoir s'organiser, être autonome dans les tâches qui sont confiées
- Engagé-e dans ses missions, sens du relationnel, acteur de la dynamique d'équipe

NIVEAU ET DIPLÔMES REQUIS :

- Expérience similaire d'une ou plusieurs saisons en collectivité ou en hôtellerie

TYPE DE CONTRAT :

- CDD Saisonnier
- A compter du 20/06/2026 jusqu'au 04/09/2026
- Temps Complet 35 h par semaine

RÉMUNÉRATION :

- Classification : indice 285 de la CCN ECLAT
- Rémunération mensuelle brute : 2048,79€

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Horaires : Travail le week-end/ Repos 2 jours hebdo
- Avantages : Hébergement sur place / Restauration sur place / participation mutuelle

Envoyer C.V + lettre de motivation jusqu'au 31/03/2026 par mail à :

Monsieur François DELATRE
emploi@laliguenormandie.org

