

Fiche de poste plongeur/aide cuisine (H/F)

Hôtel-Restaurant quatre étoiles, nous proposons le midi des plats à la carte fraîchement préparés et faits maison et le soir un menu raffiné différent chaque jour.

VOS MISSIONS

Sous la responsabilité du chef de cuisine vous serez amené à :

- Assurer le nettoyage de la vaisselle des couverts utilisé lors du service ainsi que tout le matériel utilisé en cuisine (casseroles, marmites, fours, batteurs ...) et le rangement.
- Assurer le nettoyage des locaux de cuisine et annexes (carrelages et sols, tables de travail, écoulements ...) et assurer le débarrasage des poubelles et ordures.
- Aider la cuisine dans des préparations ou dans la mise en place, éplucher et émincer des légumes.
- Conditionnement et déconditionnement des denrées

QUALITÉS REQUISES

- S'adapter facilement au travail en équipe
- Connaissance parfaite de l'hygiène et de la propreté
- Discipline et grande capacité de travail
- Etre organisé et autonome
- Bonne condition physique
- Rapidité d'exécution

VOTRE PROFIL

Aucun diplôme n'est nécessaire. Expérience souhaitée

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Poste nourri, logé, blanchi.

Heures de service : 12h/14h30 (environ 140 couverts) – 19h30/21h (environ 60 couverts).

Si intéressé, merci de nous contacter au 06.29.45.82.14 ou par mail : info@crychar.com afin de se rencontrer.