

Fiche de poste polyvalent / poste charcuterie (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

- Assurer le poste de plongeur lors de ses pauses ou congés
- Préparer des mets simples avec l'explication d'un des membres de la cuisine
- Assurer le poste de charcuterie avec trancheuse manuelle : préparer les différentes ardoises de charcuterie et fromages devant la clientèle (poste principal)
- Le plus : savoir faire les crêpes sucrées sur Billig

VOS QUALITÉS

- Rapidité d'exécution et de compréhension des différentes tâches
- S'intégrer facilement dans l'équipe
- Tenue correcte exigée (bonne présentation)
- Bonne condition physique

VOTRE PROFIL

Aucune qualification requise mais expérience souhaité dans le monde de l'hôtellerie/ restauration. Anglais correct recommandé

INFORMATION COMPLÉMENTAIRES

Poste nourri, logé, blanchi.

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