

## **Fiche de poste polyvalent (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](mailto:info@crychar.com) afin de se rencontrer.**