

PLONGEUR-AIDE DE CUISINE AU GRAND CHAUME – H/F

Contrat : CDD saisonnier

Période : 30 mars → 31 octobre 2026

Temps de travail : 39h/semaine

Missions

Sous la responsabilité du chef de cuisine, vos missions seront les suivantes :

- Nettoyer la vaisselle, les couverts et les ustensiles utilisés en cuisine et au service,
- Nettoyer le matériel, les locaux de la cuisine, les espaces de travail, les chambres froides selon les procédures en place,
- Appliquer et contrôler le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- Réceptionner et contrôler les marchandises lors des livraisons et participer au rangement des chambres froides,
- Participer à la préparation des mets simples,
- Éplucher et émincer des légumes et des fruits.

Profil recherché

Justifiant d'une expérience à un poste similaire, vous êtes doté(e) d'un bon esprit d'équipe.

Votre rigueur et votre dynamisme seront des qualités indispensables.

Organisation et autonomie seront des atouts majeurs pour le poste.

Rémunération mensuelle

2079 € bruts

Poste ouvert aux personnes en situation de handicap

En tant que collaborateur, vous disposerez des avantages suivants :

- Avantage en nature repas,
- Indemnité compensatrice de repas,
- Prime hygiène 80 € bruts par mois,
- 1 seul service (midi ou soir),
- Possibilité de mise à disposition d'une chambre seule, sur place,
- Tarifs préférentiels à l'hôtel, dans nos restaurants et boutiques.