



ASSISTANT DE CUISINE – H/F

Contrat : CDD saisonnier

Période : 23 mars → 31 octobre 2026

Temps de travail : 39h/semaine

Missions

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

- Réaliser les salades composées selon les procédures et fiches recettes mises en place,
- Effectuer le montage des sandwiches et réaliser les préparations nécessaires selon les procédures et fiches recettes mises en place,
- Réaliser la plonge de la vaisselle et ustensiles de cuisine (2 machines à laver professionnelles dont 1 pour les grands volumes),
- Effectuer le nettoyage et le rangement du matériel,
- Entretien le poste de travail et ses équipements,
- Appliquer les règles d'hygiène HACCP.

Profil recherché

Vous êtes idéalement diplômé(e) en Hôtellerie-Restauration et vous avez plusieurs expériences dans des restaurants traditionnels ou autres restauration rapide. Vous connaissez et appliquez les normes HACCP. Vous êtes reconnu pour votre sens du détail. Passionné, vous êtes rigoureux(se) et organisé(e).

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.