

RECRUTE

Dans le cadre de l'ouverture de sa saison à compter du mois de mars, le centre sportif départemental de Méjannes-le-Clap, futur centre de préparation aux Jeux Olympiques 2024, constitue son équipe hôtelière pour recevoir en séjour des groupes scolaires, des organismes de vacances, des clubs sportifs et des équipes internationales.

SON AGENT DE RESTAURATION POLYVALENT

Vous avez une première expérience en restauration traditionnelle ou collective et souhaitez faire partie de l'équipe gagnante pour régaler nos 300 convives en pleine saison. Vous intervenez sous la responsabilité du manager hôtelier.

MISSIONS

- Approvisionnement et mise en place des buffets
- Mise en place de la salle et service
- Assistance à la production des préparations culinaires
- Accompagnement des convives pendant le temps de repas
- Plonge
- Entretien des locaux (sanitaires, salles, couloirs, chambres)
- Respect et application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

QUALITES REQUISES

- Adaptation au travail en équipe
- Connaissance des règles d'hygiène et de propreté
- Discipline et grande capacité de travail
- Organisation et autonomie
- Bonne condition physique
- Rapidité d'exécution

PROFIL

Aucun diplôme n'est nécessaire. Expérience souhaitée

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Salaire : 1710 € mensuel brut sur la base de 35 heures hebdomadaires lissées sur la période de travail + congés payés
- Poste nourri et logé sur demande (avantages en nature)
- Travail en semaine, les week-ends et jours fériés
- Journée continue majoritaire (peu de coupé)
- Dates d'embauche : 1^{er} mars 2023
- Durée : CDD saisonnier de 6 mois

Adresser lettre de motivation + CV recrutement@gard-decouvertes.fr