

RECRUTE

1 CUISINIER

Vous êtes titulaire d'un diplôme en cuisine et avec une excellente expérience en restauration traditionnelle et souhaitez mettre à l'épreuve vos compétences en restauration collective pour la période estivale avec les avantages qu'elle offre. Votre mission au sein de notre établissement consistera à :

- Préparer les repas
- Réceptionner les marchandises
- Assister l'équipe de cuisine
- Participer à la plonge, au service et au nettoyage des locaux
- Veiller à l'application des conditions réglementaires

Rigoureux et efficace, une de vos premières motivations consiste à faire passer des vacances agréables à un public de jeunes. Vous êtes organisé et privilégiez l'esprit d'équipe et la qualité du service.

Salaire : 1600 € à 1800 € mensuel brut sur la base de 35 heures hebdomadaires + congés payés (possibilité de logement et de restauration sur place)

6 AGENTS POLYVALENTS DE RESTAURATION

Vous êtes titulaire d'un diplôme en restauration ou avez acquis une expérience réussie dans ce domaine. Vous souhaitez intégrer une équipe dynamique et souriante pour la période estivale. Votre mission au sein de notre établissement consistera à :

- Approvisionnement et mise en place des buffets
- Mise en place de la salle et service
- Accueil des convives
- Plonge
- Entretien des locaux (sanitaires, salles, couloirs)
- Application des conditions réglementaires

Rigoureux et efficace, une de vos premières motivations consiste à faire passer des vacances agréables à un public de jeunes. Vous êtes organisé et privilégiez l'esprit d'équipe et la qualité du service.

Salaire : 1555 € € mensuel brut sur la base de 35 heures hebdomadaires + congés payés (possibilité de logement et de restauration sur place)

Dates d'embauche : du 14 juin au 29 août 2021

Prolongement d'activité possible selon évolution de la situation sanitaire

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