



## POSTE A POURVOIR : Commis de cuisine (H/F)

### Informations générales :

**Lieu de travail** : Aussois

**Contrat saisonnier** : du **16/12/2019** au **29/03/2020**

**Quotité** : 100 %, Base 35 heures hebdomadaire

**Rémunération** : 1577,37 € brut

**Convention collective** : Tourisme Social et Familial

**Les candidatures** : (curriculum vitae + lettre de motivation) doivent être transmises à :  
[aussois@caes.cnrs.fr](mailto:aussois@caes.cnrs.fr)

### Missions :

Nous recherchons pour notre village vacances, situé à Aussois, en Savoie, un Commis de Cuisine F/H. Notre structure fonctionne à l'année, alternant l'accueil des familles avec l'accueil des séminaires. Le nombre de couverts par jour varie de 50 à 600.

### Activités :

- Préparation au plat et/ou à l'assiette
- Elaborer un buffet « hors d'œuvre » et de repas spécifiques (bébé, régime alimentaire) sous l'autorité du chef de cuisine
- Assurer le nettoyage des plans de travail de la cuisine
- Respecter et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité (normes HACCP)
- Aide la brigade de cuisine à la préparation, à la distribution ou à l'envoi des plats

### Conditions particulières d'exercice :

Possibilité de restauration/logement avantage en nature sur la base URSSAF.

### Contexte :

Centre Paul-Langevin

Le village de vacances situé à Aussois, petit village savoyard exposé plein sud aux portes du Parc National de la Vanoise à 1500 m d'altitude, est composé du centre Paul-Langevin et du chalet de l'Oérine. Un site idéal pour vivre des vacances familiales entre détente, loisirs, sports, mais aussi découverte, gastronomie, patrimoine...

## **Profil :**

CAP ou BEP ou connaissances équivalentes acquises par une formation ou expérience professionnelle.

Expérience similaire : 2 ans.

## **Compétences :**

- Savoir travailler en équipe
- Autonomie, réactivité, initiative
- Bon relationnel
- Règles HACCP maîtrisées.