



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

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.