

RECRUTE

Dans le cadre de l'ouverture de sa saison, le centre sportif du Gard constitue son équipe hôtelière pour recevoir en séjour des groupes scolaires, des organismes de vacances, des clubs sportifs et des équipes internationales.

SON AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

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 de notre room manager.

MISSIONS

- Approvisionnement et mise en place des buffets
- Mise en place de la salle
- Service en salle au plat ou à l'assiette
- Assistance à la production des préparations culinaires
- Plonge
- Entretien des locaux (sanitaires, salles, cuisine)
- Respect et application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP

QUALITES REQUISES

- Adaptation au travail en équipe et aux différents publics (enfants, adultes, seniors, handicap)
- Connaissance des règles d'hygiène et de propreté
- Discipline et grande capacité de travail
- Organisation et autonomie
- Bonne condition physique
- Rapidité d'exécution

PROFIL

Expérience souhaitée en restauration collective

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Salaire : 1766,94 € mensuel brut sur la base de 35 heures hebdomadaires lissées sur la période de travail + congés payés
- Poste nourri et logé sur demande
- Travail en semaine, les week-ends et jours fériés
- Journée continue majoritaire (peu de coupé)
- Dates d'embauche : 20 janvier 2025
- Durée : CDD saisonnier de 6 à 8 mois

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