

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 PLONGEUR

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 PRINCIPALES

- Assurer le nettoyage de la vaisselle, des couverts et du matériel utilisé en cuisine
- Procéder à son rangement
- Réaliser le nettoyage des locaux (cuisine, réserves, salles restaurant)
- Débarrasser les poubelles et ordures en opérant au tri sélectif
- Veiller à respecter et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

MISSIONS SECONDAIRES

- Aider la cuisine dans les préparations ou dans la mise en place, éplucher et émincer les légumes
- Préparer les pique-niques
- Conditionner et déconditionner les denrées

QUALITES REQUISES

- Adaptation au travail en équipe
- Connaissance de l'hygiène et de la propreté
- Discipline et grande capacité de travail
- Etre organisé et autonome
- 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