

Offre d'emploi

Intitulé du poste	Commis Cuisinier (H/F)
Situation fonctionnelle	<p>Poste rattaché à l'équipe du Restaurant <i>Le Café des Jardiniers</i> en lien direct avec le chef de cuisine et sous la responsabilité hiérarchique du responsable du restaurant.</p> <p>CDD saisonnier du 28 Mars 2022 au 6 novembre 2022.</p> <p>2 jours de repos hebdomadaire. Poste à temps complet, sur une base annuelle de 1607h (journée de solidarité incluse) correspondant à un horaire moyen hebdomadaire de 35 heures (<u>principe de la proratisation du temps de travail appliqué en cas d'année incomplète de travail</u>). <i>CF. accord d'entreprise du 16/12/2021.</i></p> <p>Groupe C de la convention collective de l'ECLAT (ex-Animation), coefficient 280 + 12 points supplémentaires de bonification, soit un salaire mensuel brut de 1 880€. Association loi 1901, reconnue d'intérêt général, propriété du Conservatoire du littoral. Convention collective nationale de l'Eclat (Ex-Animation). Effectif ETP au 31/12/2021 = 32,59</p>
Spécificités du poste	Travail pouvant être effectué les week-ends et les jours fériés, et occasionnellement en soirée à l'occasion des événements.
Description générale du poste	<p>Vous évoluerez au sein d'une équipe de 9 personnes en haute-saison :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 personnes : cuisine-pâtisserie, - 5 personnes : service – bar – plonge <p>Professionnel(le) et passionné(e) par les métiers de la restauration, vous appliquez les fiches techniques, les consignes de travail et vous êtes un véritable appui opérationnel au Chef de cuisine dans l'élaboration de la qualité culinaire du restaurant.</p> <p>Vous êtes responsable et respectueux (se) des normes d'hygiène, de la sécurité alimentaire sur le site et vous participez activement au projet de développement de la cuisine.</p>
Description des activités	<p>Placé(e) sous les ordres du chef cuisinier et du second, vous serez en charge de tous types de travaux en cuisine :</p> <ul style="list-style-type: none"> - aider à la mise en place, - réceptionner et ranger les provisions, - éplucher les légumes, - laver les salades, - préparer les garnitures, - aider à la préparation des plats, des salades. <p>Ceci dans le respect des recettes et des normes HACCP. Vous tenez le poste des salades pendant le service. A la fin du service, assisté(e) ou non d'un autre membre du personnel, vous assurez le nettoyage du matériel, de la cuisine et des offices.</p> <p>Ponctuellement, vous serez amené(e) à aider au poste plonge. Vous participerez également à l'organisation et l'élaboration de buffets et d'évènements sur-mesure (réceptions, inaugurations, fête des plantes...).</p>
Diplôme	Titulaire d'un CAP de cuisine ou 1 an d'expérience sur le même poste
Compétences requises et expérience professionnelle	<p>Vous avez déjà une première expérience réussie dans le métier.</p> <p>Une connaissance de la cuisine méditerranéenne ou de la restauration « alternative » (circuits courts et alimentation responsable) serait appréciée.</p>
Qualités humaines attendues	<p>Avec une bonne condition physique, vous êtes d'un naturel dynamique et positif. Motivé(e), méthodique et organisé(e), vous ne vous laissez pas dépasser par la cadence soutenue du service. Vous avez une bonne résistance au stress et vous faites preuve de diplomatie. Vous aimez travailler en équipe et avez envie de participer au développement d'un lieu de restauration à l'éthique forte.</p>
Evolutions professionnelles envisageables, formation	Expérience professionnelle, acquisition de connaissances et formations complémentaires sur les normes HACCP.