



<b>Entreprise</b>	<b>VINS ET IDÉE</b>
Nom	M.Stéphane BESSIS
Contact	06 01 64 14 46
Cordonnées	stephanebessis@gmail.com

## Poste à pourvoir

<b>Fonction</b>	<b>AIDE CUISINIER hf (Expérience en cuisine appréciée)</b>
Type de contrat	CDI – CDD Saisonnier Restaurant ouvert 7/7 midi et soir
Lieu de travail	Villages Nature à Villeneuve-le Comte

## Missions

Vous êtes sous la responsabilité du Chef de Cuisine  
Vous avez en charge de la plonge, capable d'effectuer toutes les tâches nécessaires au fonctionnement de la cuisine.  
Production de la nourriture froide et chaude selon la carte imposée / Envoie dans les temps de commandes en salle/ Respect des recettes et fiches techniques/ Maintien de l'ordre, de la propreté et du bon fonctionnement de la cuisine/ Rotation des stocks de nourriture / lavage des ustensiles cuisine et de la vaisselle.

## Profil recherché

Doté d'un fort esprit d'équipe, vous avez un excellent relationnel clients (accueil, service) / Organisation, rigueur, esprit d'équipe, enthousiasme, d'humeur joyeuse, honnête et droit, forte capacité de travail.

## Complément d'information

Respect des normes HACCP / Doté d'un fort esprit d'équipe, vous avez un excellent relationnel

Organisé, rigueur, enthousiasme, d'humeur joyeuse : honnête et droit

**PERMIS B souhaitable**

## Avantages Sociaux :

Repas fournis par l'entreprise le soir ou midi et après midi selon horaire de service  
Remboursement Navigo selon la grille tarifaire en vigueur

Pour tout renseignement contactez la Maison de l'Économie et de l'Emploi  
01 87 94 77 98