

Offre N° 11108B du 11/03/2022
Référence : LOCALE

COMMIS DE CUISINE (H/F)

Lieu : 85330 NOIRMOUTIER EN L ILE

Mesure :

Contrat : CONTRAT SAISONNIER - Durée : 2 MOIS

Durée hebdo : 35 H - Horaire : travail les w.ends et jours fériés

Rémunération : 1350 euros net mensuel

Niveau :

Formation : CAP Cuisine minimum exigé ou BAC PRO Hôtellerie - Restauration Cuisine

Expérience d'une saison minimum dans un restaurant gastronomique

Expérience :

Qualification :

Info : Commis de Cuisine Confirmé. Poste à pourvoir pour juillet et août 2022.

Vous exercerez au sein d'un Hôtel-Restaurant*** sur l'île de Noirmoutier. Expérience exigée d'une saison minimum dans le métier de commis(e) de cuisine de restaurant gastronomique.

Descriptif du poste : Mise en place, préparation, dressage sous la responsabilité d'un chef de partie, nettoyage, tâches de plonge.

Horaires à définir (2 jours de repos par semaine)

Respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Possibilité de logement

Contact: CV + Lettre de Motivation à M. WATTECAMPS Pierrick - Hôtel Fleur de Sel soit présentation directe avec prise de rdv par téléphone au 02.51.39.09.07 ou par courrier : 10 rue de Sauniers - B.P 207 - 85330 Noirmoutier en L'Ile ou par courriel : direction-fleurdesel@hotmail.fr

Présentation : Présentation directe avec prise de rdv par téléphone, courrier ou mail

Véhicule : Permis : Aucun