

AGENT POLYVALENT EN RESTAURATION H/F

Établissement : 496 salariés	Nature du contrat : CDD 1 mois minimum renouvelable
Secteur : Services Généraux Service : Restauration	Temps de travail : 100%
Lieu de travail : Briançon	Prise de poste : Immédiat

PROFIL DU POSTE

Votre mission :

Au sein d'une équipe de cuisine collective, vous participez à la préparation des repas de différents établissements, sous la responsabilité d'un commis ou d'un cuisinier.

Vous assurez le nettoyage et l'entretien du matériel et des locaux, et le dressage des assiettes et des plateaux repas.

Vous appliquerez les normes d'hygiène et HACCP.

Vos qualités attendues : Organisé(e), polyvalent(e), assidu(e), travail en équipe.

Amplitude horaire :

- 5h54-14h (pause déjeuner de 30 min)
- Week-ends travaillés (2/3)

FORMATION / EXPERIENCE

- Expérience en restauration collective appréciée
- Débutant accepté

REMUNERATION

- 1747.20 € bruts hors primes dimanches et reprise d'ancienneté
- Avantages en nature : repas

AVANTAGES PROPOSES PAR L'ENTREPRISE

- Equipe dynamique
- Prime décentralisée, Mutuelle, restaurant d'entreprise
- CE avantageux (chèques vacances, chèques Noël, location vacances, billetterie, Avantages commerces, Abonnement sportifs...)
- Démarche Qualité de Vie au Travail
- Action logement (1% patronal)

Votre candidature (CV + Lettre de motivation) est à adresser à l'attention de Mme Sandrine FINE, Responsable restauration par mail à l'adresse suivante :
recrutement.seltzer@fondationseltzer.fr