

COMMIS DE CUISINE H/F

Description du poste

Vacances ULVF, l'acteur en forte expansion du Tourisme Social : Villages Vacances et Résidences, recrute un/une commis de cuisine (H/F) sur son Domaine de l'Olivaie (06).

Vos missions :

- Vous aidez le cuisinier à la préparation des buffets, des repas dans le respect des normes d'hygiène et de qualité.
- Vous organisez et gérez sous l'égide du chef l'ensemble du processus de production des plats, des mets ou des repas dont il est responsable : approvisionnement et fabrication (quantité, qualité et coûts), présentation et distribution jusqu'à la consommation.
- Vous pouvez être amené(e) à faire la plonge

Profil:

- Travail en équipe
- Sens de l'organisation, rapidité d'exécution
- Créativité

Poste logé et nourri du 01/07/2022 au 30/09/2022

Poste ouvert aux personnes en situation de handicap

Type d'emploi : Temps plein, CDD

Salaire : 1 604,20€ par mois