



Cuisinier en Village Vacances H/F (MIMIZAN - 40)

- **Poste : Cuisinier sous la responsabilité du chef de cuisine.**
Hors saison : groupes en pension complète de 20 à 200 couverts, en été : familles en 1/2 pension ou pension complète et plats à emporter/grillades.
- **Tâches à accomplir :**
 - Assurer la production froide et chaude
 - Veille à la qualité des plats servis
 - Veille et participe aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - Participe au nettoyage des ustensiles et de la cuisine
- **Qualités :**
 - Rigueur, disponibilité
 - Capacité d'organisation
 - Esprit d'initiative
 - Maîtrise de soi
 - Rapidité d'exécution
 - Résistance physique et nerveuse
- **Expérience**, indispensable dans un poste équivalent.
- **Formation exigée :** CAP cuisine ou équivalent.
- **Période :** du 20 mai 2018 au 21 octobre 2018
- **Conditions du poste :**
 - 1 561 €/brut/ mois
 - Contrat en 35 heures
 - Avantage logement et nourriture possible
 - Travail le week-end et le soir
- **Candidatures :** CV et lettre de motivation
Cévéo Mimizan
Par mail mimizan@ceveo.com
Et f.anadon@ceveo.com