



## 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](mailto:mimizan@ceveo.com)  
Et [f.anadon@ceveo.com](mailto:f.anadon@ceveo.com)