

Commis de cuisine (H/F)

Localisation : Luz Saint Sauveur (65)
Type de contrat : CDD Saisonnier
Durée hebdomadaire de travail : 35h HEBDO
Conditions d'exercice : Horaires normaux, travail soir et week-end
Formation : CAP Cuisine ou équivalent
Prise de poste : Mi-juin à fin septembre 2023
Rémunération et avantages : 1723€ brut, avantage logement et nourriture, participation

Descriptif de l'offre

Dans un village vacances de 150 logements, sous la responsabilité du chef de cuisine, vous serez amené à

- Assurer la production froide et chaude
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Participer au suivi des stocks
- Assurer l'entretien de la cuisine

Profil du poste

Expérience indispensable dans un poste équivalent en village vacances

- Esprit d'initiative
- Capacité organisationnelle importante.
- Rigueur, disponibilité
- Résistance physique et nerveuse.
- Maîtrise de soi
- Enthousiasme pour travailler en collaboration avec les autres services

Cévéo en bref ...

Fondée en 1997, Cévéo est spécialisée dans la conception et l'exploitation d'établissements de vacances. Cévéo compte une dizaine de villages vacances, campings et résidences en France, avec location de cottages, gîtes, cabanes, et comprenant un service de restauration pour certains. A la mer, à la campagne ou encore à la montagne, nos destinations sont implantées sur des sites naturels exceptionnels et privilégiés.

S'adressant à une vaste clientèle (individuels, groupes, seniors, sportifs, ...), Cévéo prône le retour à la nature et à l'essentiel : un des socles fondateurs de notre philosophie. Prenant en considération les grands enjeux de notre siècle, Cévéo s'engage dans une démarche de tourisme durable, et travaille à l'amélioration continue des impacts environnementaux et sociaux de ses différents sites.

Pour postuler



Date limite de candidature : le 31/03/2023
Merci d'envoyer CV et lettre de motivation à recrutement@ceveo.com