

Cuisinier (H/F)

Localisation : Val d'Isère

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 : de décembre à fin septembre 2024

Rémunération et avantages : 1900€ brut, avantage logement et nourriture, participation, parking

Descriptif de l'offre

Dans un village vacances de 91 logements, sous la responsabilité du chef de cuisine, vous serez amené à

- Assurer la production froide et chaude
- Respecter les coûts
- Contrôler le bon fonctionnement du matériel
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Participer au suivi des stocks

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
- Rapidité d'exécution

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 01/11/2023

Merci d'envoyer CV et lettre de motivation à recrutement@ceveo.com