



Description du poste

Vous cherchez un emploi de « commis de cuisine » saisonnier logé et nourri à la montagne ?

Bienvenue à la Bessannaise, à Bessans (Savoie) !

Nichée au cœur d'une nature grandiose et spectaculaire, entre Vanoise et Italie, La Bessannaise est un centre de vacances de 190 lits. Nous cultivons depuis plus de 50 ans un esprit familial et la convivialité d'un accueil à la montagne.

Le profil de nos clients est varié été comme hiver : familles, tribus, groupes, séniors, clubs sportifs, scolaires, séminaires... La Bessannaise propose différentes formules de séjours : demi-pension, pension complète, séjour semaine « ski » et « multi-activités » clé en main.

Proche d'une station village tournée vers le ski de fond, le biathlon, la raquette, la randonnée, les balades nature, les visites du patrimoine, ... nous proposons à nos salariés un cadre naturel d'exception et au calme.

Culture d'entreprise

Depuis 1972, La Bessannaise, véritable institution des activités « nordiques », offre à ses clients des vacances inoubliables. Chacun d'entre nous est acteur de ce qui fait toute sa différence !

VOUS ETES :

- Un commis de cuisine expérimenté, avec un parcours riche d'expériences,
- Créatif et passionné, vous aimez faire plaisir et surprendre,
- Exigeant et investi, vous aimez partager votre expérience et travailler en équipe,
- Reconnu pour vos compétences certes, mais aussi pour votre savoir-être, votre esprit d'équipe et vos qualités humaines,
- Un candidat motivé, rigoureux, ponctuel, autonome, bon vivant, disponible et prêt à partir vivre en centre de vacances à la montagne

SOUS L'AUTORITE DU CHEF DE CUISINE, VOUS ALLEZ :

- Assurer les travaux de peluche et préparations diverses : entrées, desserts, garnitures, sauces... ?
- Appuyer le Chef Cuisinier et de son Second pour tous travaux de cuisine, préparation et dressage des plats/buffet,
- Aider à la mise en place des buffets avant et pendant le service,
- Procéder au nettoyage et l'entretien du matériel de cuisine (mixeur, trancheuse, sauteuses, fours, friteuses, toutes autres machines et bacs, hottes/aérateurs, etc....),
- Le nettoyage et l'entretien de la cuisine et des cellules froides,
- Aider au lavages et entretiens des couverts, vaisselle, verrerie, batterie de cuisine et tout ce qui touche à la plonge en général,
- Respecter des normes HACCP, tant sur le plan de la préparation alimentaire que sur celui de l'entretien des locaux, ou encore la propreté, procédures de nettoyage/mesures de températures/échantillonnages etc.
- La manutention des poubelles jusque dans les containers extérieurs affectés à cet effet, ainsi que la surveillance du bon état de propreté des abords et des bacs de réceptions des sacs à déchets.

En règle générale, le Commis de cuisine se conformera aux directives et consignes du Chef Cuisine ou du Second de cuisine.

Compétences liées au poste

Connaissances

- Produits alimentaires et traçabilité,
- Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire,
- Règles d'hygiène alimentaire et diététique,
- Matériels et nouveaux modes de restauration.

Compétences professionnelles

- Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires,
- Mettre en œuvre les techniques de nettoyage,
- Assurer l'entretien courant des outils,
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène en restauration collective,
- Appliquer les normes, procédures et règles,
- Travailler en équipe.

Compétences relationnelles

Ecoute,

Rigueur/Fiabilité/assiduité,

Ponctualité,

Travail d'équipe

NOTRE PROPOSITION :

- Poste en **CDD saisonnier 39 h** du 29.05.24 au 10.09.24
- Convention collective HCR
- Poste logé / nourri,
- Mutuelle entreprise
- 1,5 à 2 jours de repos consécutifs non définis, par semaine, (travail le week-end possible)
- Rémunération : **1 970,00 € brut** + majoration des heures supplémentaires (à 10%, 20% et 50 %)
- Une ambiance de travail que nous voulons sérieuse mais aussi « conviviale » !

VOUS VOULEZ NOUS REJOINDRE :

Envoyez votre candidature (CV + lettre de motivation) à direction@labessannaise.com en précisant :

- Vos dates de disponibilités
- Vos compétences particulières et envies particulières !

LE PROFIL IDÉAL :

Nous recherchons une personnalité & des motivations plus qu'un diplôme ! Cependant vous devez :

- ◆ Avoir de l'énergie à revendre,
- ◆ Être disponible, adaptable, réactif,
- ◆ Être à l'écoute du chef et prendre en compte ses remarques

Le + serait :

- ◆ D'avoir une expérience réussie en cuisine collective