

OFFICIER-PLONGEUR

L'officier-plongeur est en charge du nettoyage et de l'entretien du matériel et de la vaisselle pour maintenir l'hygiène en cuisine. Il met également tout en oeuvre pour assurer un service de qualité et la satisfaction des clients.

MISSIONS PRINCIPALES ET ACTIVITES :

- Missions d'officier :

Mise en place de l'office avant les services, envoyer les plats par le passe-plat avec les bons associés, polissage de la vaisselle et de la verrerie, débarasser et nettoyer les équipements, ranger et nettoyer l'office, entretenir le matériel et la vaisselle.

- Missions de plongeur :

Réaliser la plonge du matériel de cuisine, organiser le lavage de la vaisselle de la salle pendant le service, participer à la préparation des ingrédients pour la réalisation des plats de la carte, réaliser les mises en place et le service des commandes en room service, préparer les plats chauds du buffet du petit-déjeuner, réceptionner, contrôler et ranger les livraisons.

SPECIFICITES TECHNIQUES DU POSTE :

- Parfaite maîtrise des techniques de nettoyage,
- Maîtrise des techniques de base en cuisine,
- Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité,
- Connaissance de la philosophie et des règles de l'établissement.

CE QUE NOUS PROPOSONS :

- Un poste dans un environnement de travail exceptionnel et un outil de travail de qualité,
- 2 jours de repos consécutifs,
- Fermeture annuelle en janvier : minimum 3 semaines,
- La possibilité de s'exprimer pleinement aux côtés du Chef Julien Hennote, étoilé au guide Michelin,
- Une mutuelle pour toute la famille du collaborateur,
- Une prime d'ancienneté (à partir de 12 mois de présence, à date anniversaire),
- Une entreprise qui s'efforce de défendre des valeurs optimistes et bienveillantes.

CE QUE NOUS ATTENDONS :

- L'envie de faire plaisir à nos clients avec des produits bruts, sains et locaux,
- Une attention toute particulière aux gestes qui permettent de faire une cuisine plus respectueuse de l'environnement,
- Une très grande sensibilité à la qualité et la proximité des produits,
- Une envie de s'investir dans une entreprise en pleine « croissance »,
- La maîtrise aiguë des normes HACCP.

