

RESTAURANT LA MEULE

Recherche pour un Contrat à Durée Déterminée de 2 et 6 mois

LIEU DE TRAVAIL : L'île d'Yeu – La Meule

HORAIRES : Temps complet 39h00 hebdo

COMMIS (SE) DE CUISINE

H/F

Vous aurez pour missions :

- Aider à la mise en place des aliments, préparer les garnitures, élaborer des préparations chaudes et froides
- Appliquer les normes d'hygiène et sanitaires (HACCP), et assurer la conservation des denrées alimentaires
- Assister le Chef et votre chef de partie dans l'élaboration et la préparation des prestations culinaires (cuisson, dressage...)
- Nettoyer le lieu et les instruments de travail, maintenir l'ordre et la propreté des locaux
- Commander, réceptionner et contrôler des marchandises selon les instructions du Chef et/ou de votre chef de partie

1 poste à pourvoir de suite au 06/11/2026 avec possibilité de logement et 2 postes pour juillet et août 2026

Profil : Esprit d'équipe, Organisé(e), Polyvalent(e), Capacité à travailler avec plusieurs interlocuteurs, Autonomie et aptitude à réagir rapidement

FORMATION : CAP cuisine ou Bac Pro restauration

EXPERIENCE : Souhaitée sur un poste similaire

SALAIRE : De 2200€ à 2400€ brut mensuel selon l'expérience

CONTACT : Envoyez votre CV et lettre de motivation à restaurantlameule@outlook.com