

Plongeur, aide de cuisine H/F



HOTEL LA VALLEE NOBLE ☆☆☆(68)

Description du poste

Détails de l'emploi :

Type d'emploi : CDD, Temps partiel

Durée du contrat : 3 mois

Expérience : cuisine: 1 an
(Requis)

Rémunération : 1749,60€
Brut/par mois

Nombre d'heures : 30 par
semaine

L'Hôtel La Vallée Noble est un joyau situé au cœur de la route des vins d'Alsace. Dans le cadre du développement de l'établissement nous recherchons **un(e) Plongeur(euse) - aide de cuisine** dynamique pour faire partie de cette belle aventure.

À propos de nous :

Situé dans la magnifique région d'Alsace, l'Hôtel La Vallée Noble, avec ses 60 chambres confortables, son restaurant, son espace bien-être et sa salle de séminaire, offre un cadre de travail exceptionnel à ses collaborateurs.

Au sein de notre établissement, chaque membre de l'équipe joue un rôle clé dans la création d'expériences mémorables pour nos hôtes. Nous valorisons le talent et l'engagement de notre équipe et nous nous engageons à leur offrir un environnement stimulant et enrichissant.

 **Salaire Brut : 1749,60€ Brut / par mois** -  Temps partiel,  CDD

Lieu du poste : En présentiel

Avantages : Restaurant d'entreprise

Télécharger l'offre

Pdf (616ko)



Votre opportunité :

Nous sommes actuellement à la recherche d'un **Plongeur - Aide de Cuisine H/F** motivé pour rejoindre notre équipe dynamique.

Ce que nous offrons :

- ✓ Mutuelle d'entreprise de qualité.
- ✓ Rémunération attractive.
- ✓ **Deux jours de repos consécutifs (deux jours de fermeture du restaurant).**
- ✓ **Pas de coupure, travail uniquement pour le service du soir.**
- ✓ Repas fournis.
- ✓ Contrat de 30 heures hebdomadaire en CDD du 10/03/2026 au 31/05/2026 .

A l'issue de cette période un CDI pourrait être envisagé.

Profil recherché :

- ✓ Expérience en qualité d'aide de cuisine.
- ✓ **Esprit d'Équipe** : Capacité à travailler efficacement en équipe, avec une communication claire et un esprit de collaboration.
- ✓ **Organisation et Efficacité** : Excellente organisation personnelle, gestion du temps.

Votre mission :

- ✓ Réalisation des préparations préliminaires (lavage et décontamination, pluches, tailles).
- ✓ Participation à la réalisation de plats.
- ✓ Découpe et dressage des plateaux petits-déjeuners.
- ✓ Entretien des locaux, nettoyages des sols du matériel.
- ✓ Réalisation de la plonge « vaisselle » et « batterie » (lavage, nettoyage, rangement).
- ✓ Réception et vérification quantitative et qualitative des livraisons.
- ✓ Rangement et décartonnage des livraisons.
- ✓ Application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- ✓ Contrôle du rangement, du stockage des produits et matériels en fonction des consignes et de la législation en vigueur.
- ✓ Préparation du matériel de service.
- ✓ Dressage et envoi des plats.
- ✓ Mise en valeur des présentations.

Pourquoi Nous Rejoindre ?

- ✓ Évoluez dans un cadre de travail exceptionnel, alliant histoire et nature.
- ✓ Intégrez une équipe passionnée, engagée dans l'excellence du service.
- ✓ Opportunités de développement professionnel et personnel dans un environnement multiculturel.

Candidature :

Si vous êtes passionné(e) par l'hôtellerie restauration et prêt(e) à relever de nouveaux défis, nous serions enchantés de découvrir votre parcours. Les candidats retenus seront contactés pour un entretien.

[Postuler maintenant](#)