

Offre d'emploi

Nom du poste à pourvoir : Plongeur (H/F)

Lieu de travail : Montagnac – Solignac sur Loire

Contrat de travail (CDD / CDI) : CDI

Date de début : dès que possible

Horaires de travail : travail en temps partiel de 28 heures hebdomadaires selon planning annualisé, toute l'année (en 7 jours sur 7).

Horaires indicatifs de **11H à 15H**. Ces horaires sont susceptibles de varier en fonction des nécessités du service ou de l'affluence clients.

Hébergement à proximité envisageable.

Rémunération : selon la grille de la convention collective et **négociable, en fonction du niveau de qualification et d'expérience des candidats**, évolutif selon l'assiduité, les qualités relationnelles et d'organisation, de respect du matériel et de la propreté.

Niveau : à minima, les candidat(e)s devront savoir lire les étiquettes des produits d'entretien utilisés. En dehors de cette compétence, l'entreprise n'exige pas de qualifications professionnelles.

Expérience (s) : l'absence d'expérience dans le domaine ne sera pas rédhibitoire.

Présentation rapide de l'entreprise :

Restaurant en pleine rénovation recherche son équipe de professionnels.

Nous proposons une cuisine familiale française, dans un esprit « Brasserie », avec une attention toute particulière pour la qualité de l'accueil de nos clients. Si vous partagez notre philosophie, rejoignez-nous !

Activités professionnelles du poste de travail :

Sous la responsabilité du cuisinier et du directeur de l'établissement, vos missions seront d'assurer le lavage des couverts, de la vaisselle, de la batterie de cuisine ainsi que l'ordre et la propreté de leur périmètre de travail et dans sa périphérie ainsi que l'évacuation des poubelles.

Compétences et qualités recherchées :

Bonne condition physique. Qualités relationnelles.

Ponctualité, assiduité, propreté et respect du matériel.

Contact et modalités de candidature :

Les candidatures (lettre de candidature et CV au format PDF) sont à adresser à Emmanuel RODRIGUES jusqu'au **24 octobre 2022 à 18H**, sur la boîte mel : contact@cipro43.com.