

MANOEUVRE DE CUISINE (H/F)

MISSION :

- Travailler en collaboration avec le responsable de cuisine
- Aider à la préparation et à la vente
- Préparer les petits-déjeuners de l'hôtel, sandwiches, snacks et les demandes de catering pour les salles de séminaires/gîtes
- Veiller au suivi des procédures et à l'application des normes d'hygiène et de qualité
- Gérer des livraisons sur le terrain et proposition des commandes au Responsable
- Proposer des améliorations, être à l'écoute du client.

PROFIL :

- **Polyvalent, organisé et méthodique**
- Résistant au stress, fiable, dynamique et proactif
- Orienté qualité et satisfaction client
- Souriant, positif et motivé
- **Expérience pertinente en restauration**

CONTRAT :

- Contrat saisonnier
- Permis B exigé (déplacements demandés de temps en temps)
- Travail de jour, horaire variable entre 7h et 20h
- Travail le weekend, jours fériés et vacances scolaires
- Salaire au barème

VOUS SOUHAITEZ POSTULER ?

Envoyez votre CV par mail à
horeca@dinant-evasion.be
avec rappel de l'intitulé du poste envisagé.