 

**POSTE A POURVOIR** **:**

**COMMIS DE CUISINE F/H**

|  |  |
| --- | --- |
| **Entreprise**  | Le restaurant Ar Dagenta est un restaurant pizzeria situé à l’entrée du Conquet, avec une vue sur mer. C’est un établissement familial implanté au Conquet depuis plus de 20 ans.Le restaurant est ouvert tous les jours en saison estivale.Nous recherchons un **commis de cuisine F/H pour un emploi saisonnier d’été**. |
| **Missions** | Vous avez pour missions principales de rassembler les ingrédients nécessaires à la préparation des plats, de préparer à l'avance tout ce qui peut l'être, d’éplucher et d’émincer les légumes. Vous réalisez des plats simples et en froid, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Vous participez à la satisfaction client !  |
| **Profil** | Vous avez idéalement une première expérience réussie sur un poste similaire. Vous savez vous organiser et vous placez le client au centre de votre mission. Vous aimez travailler en équipe, vous êtes réactif et avez le gout du travail bien fait. Postulez !  |
| **Conditions** | Dispositif = CDD 2 mois (ou 3 mois si le candidat est disponible pour travailler aussi au mois de septembre). Jusque 39 heures par semaine. Salaire selon expérience. Heures supplémentaires payées. Service midi et soir. 2 jours de repos. Horaires à définir avec la direction. Roulement du travail le week-end.Période = Juillet et août (+ si possible septembre)Lieu = Le Conquet |
| **Coordonnées** | Candidature (CV + Lettre de motivation) à transmettre avec la référence de l’annonce à : laurencemasse@hotmail.frm.maury@defisemploi.bzh Ou par courrier à : 1 rue Louis Pidoux 29200 Brest  |