

Commis/Commise de cuisine

La SEMILOM RESORT a repris l'exploitation de la station d'Orcières Merlette, de son Palais des Sports et du chalet de Rocherousse depuis novembre 2022. Porteuse de projets pour se développer, nous cherchons les collaborateurs pour nous y aider.

Situé à 2280m, le Chalet de Rocherousse vous offre un cadre de travail à couper le souffle. Depuis sa terrasse, vous pourrez contempler notre belle vallée du Champsaur et accueillir la clientèle venant se restaurer et partager un moment en famille ou entre amis. Nous avons donc à cœur de leur proposer des plats locaux savoureux dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

C'est dans ce contexte que nous recherchons **un commis/une commise de cuisine** pour la saison d'été 2024.

Votre rôle au sein de notre équipe :

- Préparer les mises en place et les garnitures sous la supervision du chef ou de la cheffe de cuisine ;
- Procéder à l'approvisionnement et au réapprovisionnement du self.
- Garantir la propreté des espaces de travail ;
- Entretien le matériel de la cuisine ;
- Participer au contrôle des marchandises lors de leur livraison et procéder à leur rangement ;
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
- Gérer la cuisine sur les jours de repos du chef ou de la cheffe de cuisine.

Vous avez le profil idéal si :

- Vous êtes passionné(e) de cuisine ;
- Vous êtes organisé(e), réactif(ve) et dynamique ;
- Vous appréciez le travail en équipe et êtes prêt(e) à aider vos collègues en cas de besoin ;
- Vous connaissez la réglementation HACCP.

Nous vous proposons :

- Poste logé ;
- Contrat Saisonnier de fin juin à début septembre 2024 de 38h par semaine dont 3 heures supplémentaires (heures hebdomadaires modulables en fonction de l'activité).
- Des plages horaires de travail entre 9h et 17h (pas de service le soir).
- Salaire horaire brut à partir de 12.27€.

Pour candidater merci de nous faire parvenir une lettre de motivation et un CV par mail à l'adresse : contact.resort@orcieres.com.