

Intitulé : Plongeur

Lieu : Les Bains De Spa

Adresse : Place Royale 2, 4900 Spa

Département : Food & Beverage

Type de contrat : CDD – Temps plein

Missions principales

En tant que plongeur(se), vous jouerez un rôle essentiel dans le maintien de la propreté et du bon fonctionnement de notre cuisine et de nos espaces de restauration. Vos principales missions incluent :

- **Nettoyage de la vaisselle et des ustensiles :** Vous assurez le nettoyage de toute la vaisselle, des couverts, des verres, des plats et des ustensiles utilisés en cuisine et en salle, en garantissant une hygiène parfaite.
- **Entretien des équipements de cuisine :** Vous êtes responsable du nettoyage des équipements de cuisine, des ustensiles de cuisson, des machines et des autres outils utilisés par les chefs et le personnel de cuisine.
- **Gestion de la plonge :** Vous travaillez efficacement pour gérer la plonge dans un environnement rapide et exigeant, en vous assurant que toute la vaisselle et le matériel nécessaires sont disponibles pour le personnel de cuisine et de service.
- **Maintenance de l'espace de travail :** Vous veillez à la propreté et à l'ordre de la plonge et de l'aire de travail, en respectant les normes de sécurité et d'hygiène de l'hôtel.
- **Gestion des déchets :** Vous participez à la gestion des déchets en cuisine, en suivant les procédures de tri et de recyclage.
- **Soutien à l'équipe de cuisine :** Vous apportez un soutien aux autres membres de l'équipe en vous assurant que l'espace de travail reste propre et organisé tout au long du service.

Profil recherché

Expérience : Aucune expérience préalable n'est requise, mais une première expérience en tant que plongeur(se) dans un hôtel ou un restaurant est un plus.

Compétences :

- Sens de l'organisation et capacité à travailler dans un environnement rapide et sous pression.
- Bonne résistance physique et capacité à effectuer des tâches répétitives.
- Rigueur dans l'application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Qualités personnelles :

- Travailleur(se), autonome et réactif(ve).
- Sens du détail et souci de la qualité.
- Discrétion et respect des protocoles de sécurité et d'hygiène.
- Capacité à travailler en équipe et à maintenir une attitude positive, même dans des situations de stress.

Avantages

- Avantages : chèques repas