

CUISINIER (H/F) 60-80%

Pour la saison estivale 2024, de début mai à mi-septembre

Responsabilités :

- Assurer la mise en place et la préparation de la cuisine pour le restaurant, en veillant à maintenir des normes élevées de qualité et d'hygiène.
- Gérer l'approvisionnement et les commandes des denrées alimentaires, en garantissant la fraîcheur et la disponibilité des produits nécessaires à la préparation des plats.
- Préparer l'offre de petite restauration pour le snack, en proposant des mets savoureux et attractifs.
- Contribuer à la préparation des banquets et événements privés, en participant à la création de menus personnalisés et en assurant une exécution impeccable lors des services.
- Collaborer à la définition de la carte du restaurant, de l'offre pour les groupes et événements, ainsi que du service de take-away, en apportant des idées créatives et innovantes.
- Organiser et superviser le travail du personnel, notamment des aides-cuisiniers et des plongeurs, en assurant une répartition efficace des tâches et en garantissant le respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- Appliquer rigoureusement les normes d'hygiène selon le concept HACCP et les normes de sécurité au travail, en veillant à la propreté et à la sécurité des espaces de travail.

Profil :

- Formation d'employé de cuisine ou de cuisinier AFP, ou titre jugé équivalent, avec une expérience dans le domaine de la restauration.
- Solides connaissances des normes HACCP, avec une rigueur professionnelle et un souci constant de la qualité et de la sécurité.
- Bon esprit d'équipe et capacité à travailler efficacement dans des environnements intenses, en faisant preuve d'adaptabilité et de flexibilité.
- Excellente organisation et capacité à gérer plusieurs tâches simultanément, tout en maintenant un haut niveau de précision et d'efficacité.
- Résistance au stress et aptitude à travailler sous pression

Nous offrons :

- Un cadre de travail stimulant et convivial, dans une ambiance décontractée propice à l'épanouissement professionnel.
- Des conditions de travail compétitives conformes à la CCNT, avec des avantages complémentaires liés à l'activité du lieu.
- Opportunité de développer vos compétences et de progresser professionnellement dans un environnement stimulant et enrichissant.

Lieu de travail : Morges

Entrée en fonction : Début mai

Aide de cuisine/plongeur (H/F) 60-100%

Pour la saison estivale 2024, de début mai à mi-septembre

Responsabilités :

- Préparer les ingrédients nécessaires à la réalisation des plats, y compris le lavage, l'épluchage et la découpe des produits.
- Contribuer à la mise en place avant le service
- Collaborer avec le responsable de la cuisine pour soutenir la préparation des plats, en suivant les instructions et en exécutant les tâches assignées avec précision et efficacité.
- Respecter scrupuleusement les normes HACCP en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, en veillant à maintenir un environnement de travail propre et sécurisé à tout moment.
- Participer à la mise en place et au nettoyage de la cuisine, du matériel de cuisine et de la vaisselle, en assurant la propreté et l'ordre des espaces de travail.

Profil :

- Expérience professionnelle antérieure dans une fonction similaire ou dans le domaine de la cuisine.
- Capacité à travailler en collaboration au sein d'une équipe, en suivant les directives et en contribuant de manière proactive au bon fonctionnement de la cuisine.
- Capacité à gérer le stress et à travailler efficacement dans un environnement dynamique et intense.
- Attitude proactive et positive, avec une volonté manifeste d'apprendre et de contribuer au succès de l'équipe.

Nous offrons :

- Un cadre de travail stimulant et convivial, dans une ambiance décontractée propice à l'épanouissement professionnel.
- Des conditions de travail compétitives conformes à la CCNT, avec des avantages complémentaires liés à l'activité du lieu.
- Opportunité de développer vos compétences et de progresser professionnellement dans un environnement stimulant et enrichissant.

SERVEUR(H/F) 60-100%

Pour la saison estivale 2024, de début mai à mi-septembre

Responsabilités :

- Accueillir chaleureusement les clients à leur arrivée, les accompagner à leur table et prendre leurs commandes.
- Préparer les tables avant le service en assurant une mise en place soignée et en veillant à ce que tous les éléments nécessaires soient en place.
- Assurer un service rapide et professionnel des boissons et des plats.
- Maintenir un environnement propre et sûr pour les clients et le personnel en suivant les protocoles d'hygiène et de sécurité établis.
- Maintenir une ambiance accueillante et conviviale pour les clients, en répondant à leurs besoins avec diligence.
- Répondre aux questions des clients sur les menus, les plats et les boissons, en fournissant des informations précises et en offrant des recommandations lorsque nécessaire.
- Gérer les règlements clients de manière professionnelle, en assurant un suivi précis des transactions et en traitant les paiements en conformité avec les politiques de l'établissement.

Profil :

- Expérience indispensable dans le service en restauration
- Maîtrise parfaite du français ; la maîtrise de l'anglais serait un atout supplémentaire.
- Présentation soignée et professionnelle, avec une attitude positive et un sens du service client.
- Capacité à travailler efficacement au sein d'une équipe, en faisant preuve de collaboration et en contribuant au bon fonctionnement du service.
- Bonne résistance au stress

Nous offrons :

- Un cadre de travail stimulant et convivial, dans une ambiance décontractée propice à l'épanouissement professionnel.
- Des conditions de travail compétitives conformes à la CCNT, avec des avantages complémentaires liés à l'activité du lieu.
- Opportunité de développer vos compétences et de progresser professionnellement dans un environnement stimulant et enrichissant.

SERVEUR EN EXTRA (H/F)

Pour la saison estivale 2024, de début mai à mi-septembre

Responsabilités :

- Assister l'équipe permanente de serveurs lors des pics d'activité ou en cas de besoin supplémentaire.
- Prendre en charge les tables assignées, accueillir les clients et prendre leurs commandes avec rapidité et précision.
- Assurer un service efficace des plats et des boissons.
- Collaborer avec l'équipe en place pour maintenir un environnement propre et ordonné, en aidant au nettoyage des tables et à la préparation pour le prochain service.
- Répondre aux besoins des clients avec courtoisie et professionnalisme, en fournissant des informations sur les menus et en offrant des recommandations lorsque nécessaire.
- Gérer les paiements des clients avec précision et efficacité, en assurant un suivi rigoureux des transactions et en respectant les politiques de l'établissement.

Profil :

Expérience préalable dans le service en restauration, de préférence en tant que serveur ou serveuse.

- Flexibilité et disponibilité pour travailler selon les besoins de l'établissement, y compris les soirs, les week-ends et les jours fériés.
- Capacité à travailler sous pression et à s'adapter rapidement à un environnement en constante évolution.
- Excellente présentation et sens du service client, avec une attitude professionnelle et amicale.
- Maîtrise du français ; la connaissance de l'anglais ou d'autres langues serait un avantage.
- Fiabilité et ponctualité, avec un engagement à respecter les horaires de travail convenus.

Conditions :

- Rémunération selon les tarifs horaires en vigueur pour les travailleurs temporaires dans le secteur de la restauration.
- Horaires de travail variables en fonction des besoins de l'établissement, avec possibilité de travailler en soirée, les week-ends et les jours fériés.
- Possibilité de travail régulier en extra en fonction des performances et de la disponibilité.