

Slow village, c'est une sélection de campings, villages-vacances et hôtels éco-friendly nichés dans des sites naturels d'exception. Séjourner dans un Slow Village, c'est un retour immédiat à la Nature au travers de prestations hôtelières premium. La cuisine de nos restaurants valorise les produits locaux, du terroir en fonctionnant en circuit court.

Attaché à notre démarche éco-responsable, tous nos sites sont en cours de labellisation ECO LABEL EUROPEEN.

Nous avons à cœur de proposer à nos salariés un environnement où chacun pourra pleinement s'exprimer et acquérir de nouvelles compétences. Nous étudions tous les profils, pour tous les postes.

Slow Village lance ses recrutements pour la saison 2022 et recherche pour ses sites de Biscarrosse (40), Les Ponts de Cé (49), Plounéour-Brignogan (29) et Saint Martin de Ré (17) :

Un(e) Cuisinier(e)

En tant que cuisinier(e), vos missions seront les suivantes :

- Participer au contrôle et au stockage des marchandises lors de la livraison
- Effectuer la mise en place nécessaire à la réalisation des plats
- Respecter les fiches techniques dans la bonne exécution des préparations culinaires
- Participer à l'envoi des plats dans les délais souhaités par les clients
- Veiller à l'entretien de la cuisine et du matériel
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Nous recherchons une personne réactive, rigoureuse, ayant le sens du détail et du travail de qualité. Travail en équipe

Poste à pourvoir d'avril à novembre ou pour Juillet et Aout selon les sites

Rémunération selon profil

CDD de saison

Temps plein

Possibilité de logement selon les disponibilités