

Depuis 1912

DUPONT
avec un thé

La maison DUPONT avec un thé implantée en Normandie depuis 1912, portant les valeurs d'excellence et de savoir-faire dans la pâtisserie et la chocolaterie, recherche des

COMMIS DE CUISINE H/F

Sous la responsabilité du responsable boutique,

- Vous préparez les boissons chaudes, les boissons froides, les plateaux pour les clients du salon de thé.
- Vous confectionnez tous les produits traiteurs, les crêpes et les sandwiches.
- Vous épluchez et découpez les légumes et la salade.
- Vous assurez le nettoyage de la vaisselle et des locaux.

Rémunération et avantages sociaux :

Temps plein, CDD

Durée : Février à septembre / Avril à septembre / Juillet et août

Salaire : à partir de 1 604 € par mois

35 h. 2 jours de repos consécutifs / Mutuelle, salaire de base + heures supplémentaires

Lieu :

Deauville (14)

Horaires :

Disponible le week-end / Heures Supplémentaires / Travail en journée / Travail les Jours Fériés /

Pas de service le soir

Rémunération supplémentaire :

- Heures supplémentaires majorées
- Primes

Expérience, formation et compétences souhaitées

Avoir une première expérience du service en restauration / Être rapide, organisé(e), motivé(e) et dynamique / Avoir envie de travailler / Être assidu(e) et courageux(se) / Expérience d'un an dans un poste similaire (Optionnel)