



PLONGEUR – AIDE CUISINE

Notre philosophie

Nous sommes cools tout en étant super pros ;
Nous nous éclatons dans l'assiette, dans le verre et la bouteille tout en cassant les codes ;
Nous proposons des produits de qualité, dans une ambiance décontractée !

Notre entreprise

Familiale aux valeurs fortes d'authenticité, de qualité et de partage avec à sa tête Fabien Beaufour, chef créatif et jeune entrepreneur visionnaire secondé par son épouse, Émilie.

Chef étoilé, en Suisse en 2012 (Le Mirador Kempinski, Mont Pélerin) et en France en 2016 (Le Domaine des Étangs, Charente).

Référencé au Guide Michelin et 14,5 au Gault & Millau / 2 toques

Fabien Beaufour développe une cuisine créative à la française avec un twist international, en recherche permanente d'excellence, qui place le client au cœur de l'expérience.

Engagés pour l'environnement avec une politique écoresponsable concrète : labélisés deux Ecotables depuis novembre 2022, ambassadeur Greenfood depuis novembre 2023 et nous participons au programme de l'ADEME sur l'excellence environnementale des restaurants commerciaux.

L'activité du poste

Le plongeur – aide cuisine est responsable de la plonge et du nettoyage de la cuisine, stockages et des parties communes

Votre mission :

Opération

- Proposer en permanence un service professionnel, avenant et attachant
- Assurer le nettoyage de la vaisselle, verres, couverts, équipements, ustensiles et matériels de cuisine, locaux de cuisine et de stockage
- Assurer le débarrassage des poubelles et ordures
- Aider la cuisine dans de petites préparations, et/ou lors de la mise en place
- Veiller à la propreté et à l'entretien de toutes les zones de travail, des ustensiles et des équipements
- Respecter tous les standards de qualité et protéger le savoir-faire propre à la marque
- Respecter les normes HACCP, de santé et de sécurité au travail
- Adhérer aux démarches écologiques de l'entreprise et respecter son environnement

Administratif

- Adhésion au Manuel des standards de procédures opérationnelles
- Participation active à la gestion des stocks des produits d'entretien (matériels, produits consommables, inventaires...)

Votre profil

- Expérience à un poste similaire avec utilisation d'une plonge professionnelle
- Connaissances des règles d'hygiène et de propreté
- Formation HACCP



Compétences

- Discipline et grande capacité de travail, avec une bonne condition physique
- Respect du matériel : délicatesse et minutie de rigueur !
- Efficace dans un environnement sous pression avec un rythme soutenu
- Autonome dans son travail et team player

Avantages entreprise

- Mutuelle et prévoyance compétitive
- Pourboires, cumulés sur l'année, représente en moyenne un treizième salaire pour un temps plein
- Plateforme de réductions sur les grandes enseignes, les voyages, la billetterie etc.
- Congés payés : 3 semaines en aout l'été et 2 semaines l'hiver
- RH digitalisées (on boarding, planning et paye)
- 4,5 jours travaillés (4 jours plein et une ½ journées) et 2,5 jours de repos hebdomadaire (2 jours de repos consécutifs (Dimanche et lundi) et une ½ journées dans la semaine

Poste en CDI

Basé à Bordeaux

A pourvoir de suite

Pour postuler, c'est par ici : <https://cent33.com/recrutement/>

Cette annonce vous parle, et vous souhaitez relever ce challenge, envoyez-nous par email votre dossier de candidature complet (CV, lettre de motivation, copie de diplômes et ou certificats, lettre de recommandation) à talent@cent33.com.