

Poste Agent de Propreté et d'Hygiène

Envoyer votre CV à fanny@restaurant-lespapillons.fr

1. Cadre

Créé en 2008 au centre ville de Pontarlier, le Restaurant Les Papillons a pris de la hauteur depuis maintenant quatre ans ; l'Auberge du Larmont est venue étoffer l'offre de restauration sur la montagne de Pontarlier. L'équipe des Papillons reste fidèle, passionnée et jeune ; le métier de la restauration se veut exigeant, chacun a su trouver sa place, en cuisine comme en salle. L'activité étant en constante augmentation, les mesures d'hygiène et de sécurité plus que jamais d'actualité, un maillon manque à cette chaîne de collaborateurs. Si vous aimez le travail bien fait, l'esprit d'équipe, la propreté, la convivialité, ce poste est fait pour vous.

2. Missions

Sous la responsabilité du gérant de l'établissement et du chef de cuisine, en lien avec les équipes salariées vos missions seront :

- Nettoyage de la vaisselle de la cuisine et de la salle
- Nettoyage et désinfection des locaux en cuisine et dépendances
- Nettoyage de la salle du restaurant
- Nettoyage des vitres
- Entretien du linge
- Commande des produits d'entretien
- Mise à jour du plan d'entretien et nettoyage de l'établissement
- Petits travaux intérieurs et extérieurs (jardinage, déneigement, bricolage ...)

3. Conditions d'emploi - Horaires

Contrat : CDI - 35h/semaine

Lieu : Le Gounefay - 25300 Pontarlier

Rémunération : 11€ brut de l'heure hors prime

Avantages : repas selon horaires - prime mensuelle - prime annuelle - tenue professionnelle fournie -

Horaires :

HORS VACANCES SCOLAIRES

Lundi et mardi : Repos hebdomadaire

Mercredi : 8h30 - 15h

Jeudi : 14h - 18h

Vendredi : 14h - 17h et 20h - 00h00

Samedi : 14h - 17h et 20h - 00h00

Dimanche : 14h - 20h

PENDANT LES VACANCES SCOLAIRES

Lundi ou Mardi : Repos hebdomadaire

Lundi ou mardi : 14h - 18h

Mercredi : 8h30 - 15h

Jeudi : 14h - 17h et 20h - 00h00

Vendredi : 14h - 17h et 20h - 00h00

Samedi : 14h - 17h et 20h - 00h00

Dimanche : 14h - 20h

4. Profil recherché

Permis B et voiture exigés

Formation(s) souhaitée(s) :

- Formation hygiène alimentaire HACCP
- ou formation Agent de Propreté et d'Hygiène
- ou formation plongeur officier de cuisine
- ou CAP agent polyvalent de restauration
- ou formation agent de restauration
- ou expérience minimum 1 an

Compétences techniques et fonctionnelles :

- Adapter son rythme de travail aux exigences de la cuisine et du service en salle
- Appliquer la chronologie des différentes opérations
- Appliquer les consignes de sécurité et d'hygiène
- Appliquer les modes opératoires prescrits
- Comprendre la contribution de son travail à l'ensemble des activités de l'établissement
- Détecter et signaler d'éventuels dysfonctionnements
- Effectuer des dosages
- Entretenir son poste de travail
- Garantir l'optimisation de l'utilisation des appareils spécifiques et des produits
- Garantir la propreté de la vaisselle, des matériels et des locaux dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- S'adapter à des rythmes de travail variables
- Utiliser correctement et d'après des consignes précises du matériel spécialisé

Compétences relationnelles et comportementales :

- Appliquer des consignes
- Transmettre des consignes
- Établir des relations internes et externes efficaces, sans tension ni conflit
- Garder son calme et son efficacité dans les moments de pression
- Travailler en coordination avec les autres postes

Comment postuler ?

Envoyer votre CV à fanny@restaurant-lespapillons.fr