

Fiche de poste Plongeur

Niché au cœur du Golf d'Opio Valbonne, entre Cannes, Nice et Grasse, Le Château de la Bégude est une bastide provençale alliant charme, authenticité et art de vivre.

Afin de renforcer notre brigade, nous recherchons un(e) Plongeur.se motivé(e) pour la saison.

1 - À PROPOS DU POSTE

Nous recherchons un(e) plongeur.se en restauration pour intégrer notre équipe. En tant que professionnel(le) dédié(e) à la propreté et à l'hygiène de notre établissement, vous serez responsable de maintenir la vaisselle, les ustensiles et les équipements propres, dans le respect des normes de sécurité alimentaire. Ce poste offre une opportunité de travailler dans un environnement dynamique, où votre rigueur et votre efficacité seront valorisées.

2 - RESPONSABILITÉS

- Effectuer la plonge de la vaisselle, des ustensiles et des équipements de cuisine en respectant les consignes de sécurité alimentaire
- Assurer le nettoyage et la désinfection des surfaces, des équipements et des zones de stockage
- Gérer le tri et l'élimination des déchets conformément aux procédures en vigueur
- Collaborer avec l'équipe de cuisine pour assurer un flux de travail efficace
- Respecter strictement les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le secteur de la restauration
- Maintenir un espace de travail propre, organisé et sécurisé à tout moment

3 - PROFIL RECHERCHÉ

Vous êtes motivé(e), rigoureux(se) et organisé(e), avec une bonne résistance physique. Une expérience préalable en restauration ou en plonge est souhaitée, mais une formation interne sera assurée pour les candidat(e)s motivé(e)s. Vous faites preuve d'un sens du service, d'une attention particulière à la propreté et au respect des normes d'hygiène. La capacité à travailler rapidement tout en maintenant la qualité du nettoyage est essentielle. Vous appréciez le travail en équipe et êtes flexible quant aux horaires. Nous attendons des candidat(e)s qui souhaitent s'investir dans un poste essentiel au bon fonctionnement de notre établissement, avec sérieux et professionnalisme.

4 - CE QUE NOUS PROPOSONS

- Contrat : CDD saisonnier (Juillet & Août)
- Temps plein en continu selon les services (possibilité de coupure ponctuelle)
- Poste nourri
- Réductions tarifaires
- Lieu du poste : En présentiel

Si vous êtes passionné(e) par le monde de la restauration, avez un esprit dynamique et souhaitez contribuer à la réussite d'une entreprise innovante, rejoignez la brigade du Château de la Bégude et contribuez à faire rayonner la cuisine provençale dans un lieu d'exception !

Envoyez-nous votre CV et lettre de motivation à
holiveira@resonance.golf