

## AIDE DE CUISINE POLYVALENT H/F

Commerce	Restauration & vente de produits
Définition du poste/ Intitulé du métier	Petite restauration sur place et à emporter & service de bar.
Lieu	CENTRE-VILLE - SALON-DE-PROVENCE
Contrat	CDI à temps partiel
Temps de travail	Travail le soir du mercredi au samedi, travail jours fériés.
Horaires de Travail	De 16h00 à 23h30, (Horaires précis selon les jours et l'activité - Planning défini à l'avance)
Activités principales	<ul style="list-style-type: none"><li>- Assurer le service en cuisine.</li><li>- Réalisation de préparation simples.</li><li>- Remise en température et dressage.</li><li>- Hygiène : contrôle et enregistrement des températures de stockage, nettoyage espace cuisine et matériel.</li><li>- Activités annexes : aide au débarrassage, aide à la vaisselle, aide au service.</li></ul>
Compétences techniques	<ul style="list-style-type: none"><li>- Expérience souhaitée mais non indispensable.</li><li>- Formation assurée à la prise de poste.</li><li>- Formation hygiène (HACCP) assurée.</li></ul>
Aptitudes personnelles	<ul style="list-style-type: none"><li>- Autonomie.</li><li>- Adaptabilité et polyvalence.</li><li>- Ponctualité.</li><li>- Convivialité.</li></ul>
Rémunération	<ul style="list-style-type: none"><li>- Taux horaire SMIC.</li><li>- Avantage en nature : repas</li><li>- Mutuelle (prise en charge à hauteur de 50%).</li></ul>

**POSTULEZ : [espaceco@salondeprovence.fr](mailto:espaceco@salondeprovence.fr)**

**Notre service ESPAC'ECO transmettra votre CV à l'employeur.**