

OFFRES

D'EMPLOI

Sélection

métiers saisonniers



Aide de cuisine

Restaurant le Bois Doré

N° offre : 102SXSH

Valbonne (06)

CDD de 2 mois - 39h

10.15€ par heure

Restaurant Semi-Gastronomique recherche aide de cuisine.

Capacité environ de 70 à 80 de couverts. 2 services.

Vous aidez le chef dans la mise en place des plats.

Rigueur et rapidité d'exécution mais aussi esprit d'équipe sont des qualités essentielles pour ce poste.

Connaissance des normes HACCP.

2 jours de repos par semaine.

Diplômes requis : CAP, BEP ou équivalents.

Une expérience de 6 mois sur un poste similaire est souhaitée.

Contactez



contact@restaurant-leboisdore.fr



04 93 12 26 25



Le Bois Doré



265 Route d'Antibes,
06560 Valbonne



restaurant-leboisdore.fr

[Lien de l'annonce](#)

Aide de cuisine Snack / Brasserie H/F

KEY WEST

N° offre : 102KWHP

Antibes (06)

CDD de 4 mois - 35h

2150€ par mois

Vos missions :

Pour un restaurant-brasserie (Établissement du vieil Antibes - secteur piéton), vous assurerez :

- la mise en place,
- la préparation ,
- la cuisson des plats ,
- l'entretien du poste de travail ainsi que le dressage des assiettes.

Compétences recherchées :

- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Doser les ingrédients
- Éplucher fruits et légumes
- Préparer les viandes et les poissons

Horaires : Vous travaillerez du jeudi au dimanche (3 jours de congés) sur le service du soir (15h à 1h du matin hors juillet aout et 17h00 à 3h00 du matin pour juillet et aout).

Diplômes requis : CAP, BEP ou équivalents.

Une expérience de 6 mois sur un poste similaire est souhaitée.

Contactez



kwantibes@gmail.com



04 93 34 58 20



Key West



30 boulevard d'Aguillon
06600 Antibes



facebook.com/keywestantibes

Lien de l'annonce

Commis / Commise de cuisine

CONTACTER AGIR CONSEIL

N° offre : 102RTRD

Mougins (06)

CDI - 39h

2200 à 2500€ par mois

DESCRIPTION DU POSTE :

AGIR CONSEIL recrute pour l'un de ses clients, un restaurant basé à Mougins.

- Assister les Demi-Chefs de Partie et les Chefs de Partie dans la confection et l'élaboration des mets,
- Assurer le service selon les règles et procédures du restaurant,
- Assurer l'entretien des locaux et du matériel dans le respect des normes HACCP,
- Mettre en place et distribuer des plats,
- Participer au tri et à l'évacuation des déchets,
- Informer sa hiérarchie de toute situation « anormale » concernant la sécurité ou les risques d'accidents des clients ou des collègues

Organisé(e) soigneux(se) et rigoureux(se), vous respecterez les exigences de qualité définies par le Chef de Cuisine.

Vous avez de l'expérience dans des établissements gastronomiques.

Conditions :

Possibilité de logement.

2 jours de congés consécutifs

Contacter



Inconnu



Inconnu



Air Conseil



Mougins



agirconseil-recrutement.fr

[Lien de l'annonce](#)

Commis / Commise de cuisine

Restaurant le Safranier

N° offre : Sur Indeed pas de numéro d'offre

Antibes (06)

CDD - 35h

1950€ + pourboires par mois

DESCRIPTION DU POSTE :

Restaurant Le Safranier, cuisine de marché (Produits frais), recherche un commis de cuisine niveau CAP / BEP. Pour la saison d'été

Vos principales missions sont :

- qualité des préparations culinaires et dressage
- respect des délais et des fiches techniques
- respect des procédures d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP)

Vous intégrez une équipe jeune dans une entreprise familiale dans laquelle l'attitude, le respect et la bonne humeur sont souhaités.

Votre motivation et la passion pour les bons produits doivent être en adéquation avec nos valeurs.

Fermeture hebdomadaire le lundi. Poste non logé.

Commis de cuisine H/F : 1 an (Souhaité)

Contactez



restaurantlesafranierantibes@gmail.com



04 93 34 80 50



Le Safranier



1, place du safranier
06600 Antibes



facebook.com/restaurantlesafranier

[Lien de l'annonce](#)

Plongeur / Plongeuse en restauration

Restaurant La Playa

N° offre : 102PTDK

Villeneuve-Loubet (06)

CDD de 3 mois - 41h

2000 à 2100€ par mois

DESCRIPTION DU POSTE :

- Entretien du matériel et son poste de travail
- Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine
- Réaliser la plonge

Une bonne résistance au stress et un bon sens de l'organisation sont indispensables.

Contactez



Inconnu



04 93 08 55 57



La PLAYA



387 Boulevard Eric Tabarly,
06270 Villeneuve-Loubet



la-playa-restaurant-
villeneuve-loubet.com

[Lien de l'annonce](#)

Chef de partie

La Bodega

N° offre : 102RZPR

Juan-les-Pins (06)

CDD de 3 mois - 39h

Salaire selon profil

DESCRIPTION DU POSTE :

Dans le cadre de la réouverture du restaurant LA BODEGA à Juan les pins (300 couverts par jour environ), vous participerez à la préparation des plats chauds et / ou froids.

Le restaurant propose une cuisine traditionnelle .

Horaires en coupures.

Contrat de travail saisonnier qui pourra se poursuivre par un contrat l'hiver (poste logé) dans un restaurant situé à Isola (station de ski), selon les disponibilités du candidat.

ATTENTION POSTE NON LOGE EN ETE

Contactez



Inconnu



04 93 67 59 02



La Bodega



16 Avenue Dr Dautheville,
06160 Antibes



restaurant-bodega.fr

[Lien de l'annonce](#)