OFFRE D'EMPLOI

COMMIS DE CUISINE
H/F

Type de recrutement : contrat d'accroissement saisonnier d'activité

Cadre d'emplois : adjoint technique

Temps de travail : 35 heures / semaine

Poste à pourvoir à compter du 15 décembre 2026 jusqu'au 15 mars 2027

La communauté de communes Pyrénées Vallées des Gaves (15 500 hab., 46 communes, 168 agents) recherche, pour son restaurant situé à Couraduque au sein de la Station Sport Nature du Val d'Azun, un commis de cuisine H/F.

Le commis de cuisine est un personnel de cuisine qui exécute des préparations culinaires simple et dresse les assiettes commandées par le client.

MISSIONS :

Le commis de cuisine assure :

- Préparation culinaire
- Dresse les plats.
- Veille au respect des normes d'hygiène
- Entretien et nettoie le matériel les équipements et locaux
- Participe au rangement et stockage des denrées.

FORMATION ET EXPERIENCE :

- CAP / BEP cuisine ou équivalent
- Expérience souhaitée

SAVOIR ETRE :

- Rigueur et organisation
- Capacité d'adaptation face aux variations de fréquentation et aux imprévus
- Sens du détail
- Autonomie, ponctualité et fiabilité

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES :

- Permis VL indispensable
- Rémunération indiciaire correspondant au grade d'adjoint technique territorial selon statut ou expérience + IFSE (prime mensuelle)

CONDITIONS D'EXERCICE DU POSTE :

- Temps plein (35H)
- Emploi affecté au restaurant du col de Couraduque, 65400 Aucun

CONTACT

Candidature à adresser dès que possible à :
Communauté de communes Pyrénées Vallées des Gaves | Service des Ressources Humaines | 1, rue Saint-Orens | 65400 ARGELÈS-GAZOST | Tél. 05 62 97 55 18 | rh@ccpvg.fr