



L'Institut Sports Océan recherche :

Des agents polyvalents de restauration

CDD de 3 à 6 mois

à partir du 1er avril 2023

L'Institut Sports Océan (ISO), établissement de la Ville des Sables d'Olonne, est un centre nautique, de formation et un centre de séjours idéalement situé entre le lac et la plage de Tanchet.

Des prestations d'hébergement et de restauration sont proposées aux clients (stages sportifs, séjours scolaires, étudiants en formation).

La prestation de restauration est assurée via une liaison froide de repas. Il s'agit de compléter l'équipe de l'ISO pour participer à la réception des denrées, la préparation du service, assurer le service auprès de la clientèle de l'établissement, le nettoyage des espaces, dans le respect des normes d'hygiène de la restauration collective.

Missions

- Vérifier les commandes livrées le matin
- Assurer le dressage et la mise en place des entrées et desserts
- Remettre en température les plats chauds, en suivant scrupuleusement les consignes du producteur
- Pendant les horaires de service : assurer l'accueil des clients, le service des plats chauds et le réassort des entrées et desserts
- Assurer la plonge
- Après le service : assurer le nettoyage de la cuisine, le rangement de la plonge et le nettoyage de la salle de restauration (tables, chaises, sol)
- Garantir le respect des protocoles HACCP (prises de température, plats témoins, hygiène, etc)

Profil

Compétences, qualités et expériences requises :

- Expérience en restauration commerciale ou collective
- Réel sens de l'accueil et du service
- Rigueur et ponctualité
- Capacité à travailler seul comme en équipe

Compétences souhaitées :

- Formation HACCP

Rémunération :

Selon convention collective du sport et expérience

Adressez votre candidature (CV et lettre de motivation) à :

Monsieur le Directeur de l'Institut Sports Océan

1 promenade Kennedy

85 100 LES SABLES D'OLONNE

ou par mail à l'adresse suivante : recrutement@institutsportsoccean.com