

Offre n° 209FDNQ

Aide de Cuisine / Plonge à BOURDEAUX (26) (H/F)

26 - BOURDEAUX -

Actualisé le 04 juin 2026

Pour Plein Sud Restauration, dans notre Cuisine de collectivité de l'Oustalet à 26460 BOURDEAUX, sous la

responsabilité de la Cheffe de cuisine, vos missions principales en Aide de Cuisine / Plonge seront les suivantes :

Prise des température des frigos

Plonge vaisselle de 8 h00 à 9h30

Dressage des entrées en individuel pour les personnes âgées en collectif pour les deux ou trois pavillons de la MECS

Remise en température du plat chaud pour les enfants et les personnes âgées

Préparation des plateaux de fromages

Dressage des desserts

Livraison des repas sur la Mecs

Service du repas sur l'Oustalet

Entretien, nettoyage de la cuisine,

Réaliser la plonge

Possibilité de réception de marchandise.

Travail en collaboration avec le chef de cuisine.

Le poste demande de l'autonomie, de la polyvalence, de l'organisation, une capacité d'adaptation et un bon esprit.

Débutant accepté

📄 CDD - 6 Mois
Contrat travail

📄 35H/semaine Travail en
journée

📄 Salaire brut : Horaire de
13.50 Euros sur 12.0 mois

Conditions :

Salaire : SMIC 1801.84€ Brut pour 151.67H mensuelles, soient 13.50 euros Brut de l'heure

Travail 4 jours sur 5 travaillés : lundi 10 heures, mardi 10 heures, mercredi repos, jeudi 5 heures, et vendredi 10 heures

** pas de Week end pas de travail en coupé **

Durée du travail 35H semaine

Lieu de travail : Bourdeaux

Contrat travail : CDD

Poste à pourvoir à partir du 25 juin jusqu'au 31 décembre

>> Pour candidater, envoyez votre cv par mail à : secretariat.direction@plein-sud-restauration.com

Profil souhaité

Expérience

Débutant accepté - exp souhaitée cuisine collectivité

Compétences

Entretien des équipements de cuisine professionnelle

Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local

Préparer, assembler des plats simples

Respecter des règles, des consignes, normes et procédures opérationnelles Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Réaliser

des techniques de préparation culinaire en collectivité

Réaliser la plonge

Savoir-être professionnel

Faire preuve d'autonomie


Informations complémentaires

- Qualification : Employé non qualifié
- Secteur d'activité : Autres services de restauration n.c.a.

Employeur

PLEIN SUD RESTAURATION MONTELIER

50 à 99 salariés

 <http://plein-sud-restauration.com/>

PLEIN SUD est une entreprise de restauration collective et nous mettons notre savoir faire à votre service.

Localisés principalement dans les départements de la Drôme et de l'Ardèche, nous intervenons auprès des restaurants scolaires et des établissements pour personnes âgées de notre belle région.

Venez découvrir au sein de nos cuisines, une restauration collective pensée et réalisée comme une cuisine traditionnelle, où chaque convive reçoit l'écoute et l'attention particulière qu'il mérite.

Mme . BOULANGER
