

OFFRE N°**50660****SECTEUR****HÔTELLERIE****TYPE DE CONTRAT****SAISONNIER****DURÉE CONTRAT****7 MOIS****TEMPS DE TRAVAIL****TEMPS PLEIN****ENTREPRISE****HOTELS VINUALES - RECRUTEMENT DU 2 AU 6
FÉVRIER 2026****LIEU****LOURDES****POSTULEZ AVANT LE****02/02/2026****PRISE DE POSTE****01/04/2026****CONTACT**

Sylvie LALLEMAND
slallemand@cnam.fr
06 92 70 07 77

STANDARD**☎ 02 62 15 00 00**

Commis de Cuisine H/F

► DESCRIPTIF

Sous l'autorité du Chef de cuisine ou de son assistant : vous participez au bon fonctionnement de la cuisine en assurant l'exécution de tâches simples préalables à la préparation des mets, et en participant au nettoyage, à l'entretien et au rangement du matériel et des ustensiles de cuisine, des équipements et des locaux, contribuant ainsi à la bonne image de marque de l'hôtel et garantissant un niveau optimum de qualité de service.

► PROFIL RECHERCHÉ

NIVEAU :	Sans niveau spécifique
DIPLOME REQUIS :	Aucun
EXPÉRIENCES :	Expérience professionnelle non exigée
COMPÉTENCES :	Disponibilité et Sens du Service Client, Esprit d'équipe, Tenue et hygiène irréprochables
FORMATION MIN ACCEPTÉ :	troisième
FORMATION MAX ACCEPTÉ :	CAP
LANGUE(S) :	Non demandé
INFORMATIQUE :	Non demandé
PERMIS :	

► EXIGENCE(S)

Projet professionnel et personnel motivé, Disponibilité et Investissement

► RÉMUNERATION

Salaire BRUT: 2300 € Mensuel

► AIDES DU CNARM



Billet d'avion
aller +
transfert



Allocation
d'arrivée
de 400€



Aide à
l'hébergement
2 mois



Indemnité
forfaitaire
de 500€



Prime
d'installation
de 400€



Indemnité
complémentaire
selon la situation