

# la butte

1952



RUE DE LA MER

PLOUIDER



*L'Hôtel Restaurant La Butte est une entreprise familiale créée en 1952. Nous avons à cœur d'être une société accueillante et engagée autant socialement qu'écologiquement auprès de nos collaborateurs comme de nos clients. Nous valorisons la qualité de service, le talent, l'innovation et la progression de vos compétences.*

---

## PLONGEUR

### CDI

35 heures hebdomadaires

2 jours de repos consécutifs

Prise de poste immédiate

---

## POSTE

Sous la responsabilité du chef de cuisine,

- Connaître la chronologie des différentes opérations
- Connaître les consignes de sécurité et d'hygiène
- Utiliser correctement et d'après des consignes précises le matériel spécialisé mis à disposition
- Adapter son rythme de travail aux exigences de la cuisine et du service en salle
- Connaître les gestes et postures permettant de travailler en toute sécurité
- Activités liées à l'hygiène : tri des déchets , vidage des plats et des assiettes, vidage des poubelles
- Activités liées au lavage : nettoyage du matériel des salles et de cuisine issu de la préparation et du service des repas (sur site ou à l'extérieur) et rangement de ce matériel, vaisselle du staff et du restaurant, nettoyage des frigos, des fours et des équipements et du matériel de la cuisine, remise en état du matériel et des locaux de plonge, nettoyage des sols de la cuisine, de l'office, de la légumerie, de la salle du personnel, suivi du stock des produits d'entretien et demande de réapprovisionnement

*liste de missions non exhaustive*

---

## PROFIL RECHERCHE

Débutant(e) accepté(e)

Organisé(e), méthodique et rigoureux(se), vous aimez travailler en équipe

Sens de l'observation, d'anticipation et d'adaptabilité

Adressez-nous votre candidature à

[recrutement@labutte.fr](mailto:recrutement@labutte.fr)

A bientôt !



RUE DE LA MER

PLOUIDER

[www.labutte.fr](http://www.labutte.fr)