



Commis de cuisine

L'association VVF (Villages Vacances Familles) a été créée en 1959 pour proposer **des vacances de qualité à toutes les familles**, tout en accompagnant l'aménagement des territoires ruraux grâce au tourisme. Aujourd'hui, VVF est une **entreprise du secteur associatif** (loi 1901), appartenant à l'économie sociale et solidaire. Elle est toujours au service de cette double vocation. VVF c'est 90 sites gérés et commercialisés dans toute la France et plus de 60 ans de savoir-faire au service des vacanciers.

Là où tout commence ...

Informations générales :

- Contrat CDD saisonnier (avril à septembre 2022)
- SMIC mensuel brut
- Se renseigner sur la localisation des villages (voir site VVF Recrute)

Sous la responsabilité du chef de cuisine ou du second, vous participez à l'élaboration des repas dans le respect des règles d'hygiène. Vous participerez également à la mise en place des buffets.

Vos missions consisteront à :

- Préparer les aliments
- Assurer le dressage et l'envoi des plats
- Participer à la préparation des plats chauds
- Assembler les pique-niques
- Contrôler les DLC, DLV et températures des chambres froides
- Ranger et nettoyer son plan de travail et le matériel utilisé

Dans le respect du référentiel métier et des normes d'hygiène et de sécurité, vous appliquerez les normes HACCP.

Vous pourrez être sollicité pour vos idées de recettes, plats, assaisonnements.

Issu(e) d'un CAP en hôtellerie / restauration, vous avez déjà effectué les missions proposées avec succès.

Votre habileté, votre esprit d'équipe et votre sens de l'écoute seront des qualités sollicitées au quotidien. Nous apprécierons également votre organisation et votre capacité à communiquer positivement.

Si vous aimez l'action, n'hésitez plus et rejoignez-notre équipe !

Envoyez votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse suivante : recrutelements@vfr.fr