



Commis de cuisine / plongeur-se (H/F)
CDI – Hôtellerie des Laquets

Employeur : La Régie du Pic du Midi

Lieu : Hôtellerie des Laquets (altitude, conditions météo exigeantes)

Contrat : CDI – Temps plein – 35h

Date : à partir du 1^{er} septembre

Rattachement hiérarchique : Responsable restauration – hébergement, Chef de cuisine

Vos Missions :

Placé(e) sous l'autorité hiérarchique de la Responsable Restauration - Hébergement, et sous l'autorité fonctionnelle du Chef et du Second de cuisine, vos missions seront entre autres :

- Assurer le nettoyage de nos points de restauration
- Participer au bon déroulement de notre restaurant d'entreprise
- Participer aux préparations préliminaires de production

Hygiène et entretien :

- Normes HACCP : Respecter et faire respecter les règles d'hygiène alimentaire (traçabilité, relevés de températures, étiquetage...) à l'aide du logiciel E PACK.
- Entretien : Appliquer le plan de nettoyage et effectuer l'entretien des différents locaux de cuisine.

Profil Recherché :

Prérequis et Compétences :

- Expérience : Minimum 2 ans d'expérience sur un poste similaire.
- Maîtrise parfaite des techniques de cuisine et des normes HACCP.

Savoir-être :

- Esprit d'équipe & Autonomie : Capacité à travailler de manière autonome tout en restant un membre actif et solidaire de la brigade.
- Organisation & Rigueur : Être organisé-e, vigilant-e et capable de remettre en question ses actions pour s'améliorer.
- Engagement : Respecter la réglementation, les outils de travail, ainsi que l'environnement et le patrimoine exceptionnel du site.
- Faire preuve de polyvalence selon l'affluence ou à la demande de votre responsable.

Contraintes/aptitudes :

Goût du travail en altitude et en horaires décalés (nuits, week-ends, conditions hivernales).

Ce que nous offrons :

- Un site exceptionnel et des missions à haute valeur ajoutée opérationnelle.
- La possibilité de développer vos compétences (formations, exercices réguliers).
- Un cadre de travail rare, conjuguant technique, terrain et management.
- Autres avantages : prise en charge des repas, forfait de ski, transport saison hivernale.)

Pour Candidater :

Envoyez CV et lettre de motivation à : ressources-humaines@picdumidi.com

Objet : Candidature – Commis de cuisine / plongeur – Hôtellerie des Laquets