



## ADEQUAT INTERIM

### Recherche

- **Serveurs (H/F)**
- **Commis de cuisine (H/F)**
- **Cuisiniers (H/F)**
- **Responsables de salle (H/F)**
- **Gouvernantes (H/F)**

*Les postes sont à pourvoir d'avril à octobre (saison estivale) et sont situés en bord de plage plus exactement au Cap-Ferret (33). Possibilité d'être logé sur place.*

### **Serveur : (H/F)**

Vous serez chargé(e) de dresser les tables, prendre les commandes et servir les clients.

Personne ayant une bonne résistance au stress, un bon esprit d'équipe et une première expérience dans le domaine.

### **Commis de cuisine : (H/F)**

Vous serez chargé(e) d'aider à la réalisation des plats en cuisine (préparation des aliments : laver, découper ... ; préparation des plats ; etc.)

Personne ayant une première expérience en cuisine, motivée et résistant au stress.

### **Cuisinier : (H/F)**

Vous serez chargé de tenir une cuisine durant la saison (intégration de la carte, préparation de la cuisine et des plats ...). Vous devrez manager un commis ainsi qu'un plongeur.

Personne d'au moins 3 ans d'expérience en cuisine, motivée et ayant déjà fait une saison estivale en bord de mer.

La préparation de poissons est un plus. (Écaillage, découpe..).

### **Responsable de salle : (H/F)**

Vous aurez en charge le bon déroulement du service, du suivi des commandes et de la bonne répartition de la charge de travail du personnel.

Personne d'au moins 3 ans d'expérience sur un poste similaire ou équivalent (management, organisation du travail d'équipe...).

### **Gouvernante : (H/F)**

Vous serez chargé(e) d'encadrer et gérer le planning des femmes de ménages, de gérer les stocks (linges, produits de nettoyage...).

Personne méthodique, rigoureuse, ordonnée et ayant au moins 2 ans d'expérience dans le domaine.