Nous recherchons pour la saison 2024 des **Cuisiniers** (Homme - Femme)

Vous avez envie de participer à la qualité de séjour de curistes pendant leur cure thermale ?
Vous souhaitez contribuer à la qualité de la prestation hôtelière :
Garantir une offre de restauration de qualité en prenant en compte les régimes spécifiques des curistes ?
Vous appréciez les relations humaines ?
Vous aimez travailler en équipe ?
Alors rejoignez-nous !

Nos centres thermaux, spécialisés en rhumatologie et phlébologie sont situés à Dax et Saint Paul les Dax. Ils sont certifiés ISO 9001 et Aquacert.

Nous nous engageons à offrir à chaque curiste un parcours de soin personnalisé à partir de produits 100% naturels et locaux : le péloide de Dax, l'eau thermale naturellement chaude et la térébenthine, extraite du pin des Landes. Nous proposons des séjours complets pour les curistes avec des établissements d'hébergement divers (De l'hôtel au camping).
Découvrez-nous : **https://www.thermes-dax.com/**

Votre mission :

Vous assurez :

- La réalisation des productions chaudes et froides suivant le menu établi et le respect des fiches techniques ;
- Une présentation attractive et un respect des valeurs gustatives de chaque recette ;
- Le respect des règles d'hygiène, de la réglementation en vigueur, de la sécurité des équipements en cuisine.

A cette fin, vous intégrez une équipe pluridisciplinaire. Vous êtes en lien avec les différentes activités de l'entreprise pour contribuer à la qualité de séjour des curistes.

Organisation du travail :

Durée hebdomadaire : 39 heures modulées (en fonction des variations de fréquentation durant la saison, la durée du temps de travail peut être inférieure ou supérieure à 39h hebdomadaires dans le respect du code du travail)
Vous pouvez être amené à travailler dimanches - samedis et jours fériés.
Amplitude horaire entre 9 heures et 22 heures / horaires en coupure
2 jours de repos par semaine
Salaire brut mensuel : 2 381€ brut mensuel (majoration des heures de la 36ème à la 39ème inclus / avantage en nature inclus)

Port d'une tenue professionnelle et des équipements de sécurité adaptés en fonction des tâches exercées

Les qualités attendues :

- Maîtriser les normes HACCP, de la sécurité au travail et des équipements ;
- Avoir la capacité de travailler en équipe dans le respect des consignes données et en synergie avec les autres services de l'hôtel ;

- Savoir gérer son stress au quotidien dans les phases de préparation et/ou de service ;
- Être rigoureux aussi bien dans la préparation des repas, dans les opérations de nettoyages et dans la gestion au quotidien des quantités à produire ;
- Se montrer volontaire et apporteur de solutions face aux demandes des clients mais aussi dans l'actualité de l'établissement en générale.
- Connaître les méthodes de conservation des aliments, la réglementation autour du respect de la chaîne du froid ainsi que les techniques pour éviter le gaspillage alimentaire.
- Maîtriser les outils mis à sa disposition dans la cuisine
- Gérer les stocks ainsi que les coûts engendrés par ses préparations.
- Être en bonne condition physique (Station débout, gestes répétitifs et port de charge, aide à la mobilisation de certains curistes, environnement de travail chaud / froid)

La formation :

Vous êtes titulaire d'un CAP de cuisine ou première expérience significative en restauration traditionnelle ou collective.

Qui sommes-nous :

Thermadour est le leader du thermalisme sur l'agglomération du Grand Dax. L'entreprise a été créée en 1966. Elle compte à ce jour :

- 3 sources d'eau thermale ;
- 6 établissements thermaux ;
- 5 hôtels et Résidences hôtelières
- 1 camping
- 1 centre aqualudique
- 1 Spa.

Dans notre activité, les salariés sont au cœur du dispositif. Ils exercent des métiers diversifiés avec comme objectif commun, prendre soin de l'autre.
Nos activités requièrent des qualités humaines fortes. Nous accueillons aussi bien des professionnels diplômés, que des professionnels débutants, venant de tous horizons ce qui fait la richesse de nos équipes.

Nos valeurs :

- Ancrage territorial
- Valorisation des ressources locales : eau thermale, péloide (boue), térébenthine...
- Accueil de qualité, Hospitalité, Prise en charge des curistes dans leur globalité
- Cœur de métier : la médecine thermale
- Qualité et initiatives RSE : certification ISO, Aquacert, démarche qualité
- Un collectif de compétences
-

Votre contrat :

Vous signerez un contrat saisonnier pour la saison 2024.
Un plan de formation est établi chaque année et concerne tous les métiers : sécurité – hygiène – adaptation des connaissances aux différentes missions.
Vous bénéficierez de la mutuelle d'entreprise
Prise de poste : Mars 2024

Contact :

Vous trouverez encore plus d'informations en image pour certaines sur notre page dédiée au recrutement **https://www.thermes-dax.com/thermes-adour/recrutement/**

Si vous vous êtes reconnu dans cette offre, alors contactez-nous :
recrutement@thermesadour.com