Nous recherchons pour la saison 2024 des **Plongeurs** (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 avec un service attentionné des clients ?
Vous appréciez les relations humaines ?
Vous aimez travailler en équipe ?
Alors rejoignez-nous !

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 :

Votre mission consiste à :

- Effectuer la plonge
- Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie et les ustensiles de cuisine.
- Assurer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements et de la cuisine. Réaliser l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits,
- Maîtriser l'utilisation de machine de plonge automatisée,
- Réaliser la préparation et l'assemblage de plats simples comme des desserts simples, des entrées, des salades,
- Réceptionner et contrôler les marchandises
- Assurer le stockage en chambre froide ou en réserve.

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 : 2 211€ brut mensuel (majoration des heures de la 36ème à la 39ème inclus / avantage en nature inclus)

Port d'une tenue professionnelle

Les qualités attendues :

- Être polyvalent, capable de s'adapter suivant le besoin en cuisine et/ou toutes tâches nécessitant l'intervention du Plongeur.
- 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 ;
- Pouvoir réaliser les opérations de plonges après le service.
- Être rigoureux et minutieux dans l'élaboration des opérations de nettoyages.
- Se montrer rigoureux et minutieux dans toutes les opérations de production et préparation qui lui sera confié sous l'autorité du Chef ou d'un cuisiner.
- Être en bonne condition physique (Station débout, gestes répétitifs et port de charge, environnement de travail chaud et humide)

La formation :

Idéalement CAP de service en salle ou CAP d'agent polyvalent de restauration collective ou une première expérience en restauration commerciale ou en Etablissement de Santé

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

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