

OFFRE : N° 122DQTB**(H/F) Commis de cuisine pizzaïolo**

Vos missions : Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)- Conditionner un produit - Entretien un poste de travail
Entretien un outil ou matériel - Entretien des équipements - Cuire des viandes, poissons ou légumes - Doser des ingrédients culinaires - Mélanger des produits et ingrédients culinaires -Dresser des plats pour le service - Éplucher des légumes et des fruits - Préparer un plan de travail - Préparer des ustensiles de cuisine- Mettre en marche des équipements de cuisine.

Lieu de travail : Désirade
Type de contrat : CDD
Formation : CAP, BEP et équivalents cuisine
Langue :
Permis :
Expérience : 1 an

OFFRE : N° 121TMRF**(H/F) Serveur de restaurant**

Vos missions : Dresser les tables Réaliser la mise en place de la salle
Accueillir le client à son arrivée au restaurant et l'installer à une table et lui présenter la carte Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts
Traiter une commande et la saisir Réaliser le service en salle.

Lieu de travail : Saint Anne
Type de contrat : CDD
Formation : CAP, BEP et équivalents service salle
Langue : Anglais
Permis : B-Véhicule léger
Expérience : 2 ans

OFFRE : N° 122FVFC**(H/F) Plombier Pisciniste en alternance**

Vos missions : Procédures d'entretien d'une piscine et ses équipements
Vérifier les pressions et températures, les échanges de chaleur, ... et ajuster les réglages - Réaliser un diagnostic de panne ou de dysfonctionnement d'installation - Conseiller une clientèle ou un public - Poser des tuyauteries
Installer une Ventilation Mécanique Contrôlée (VMC) - Installer une pente d'écoulement - Tester l'étanchéité d'une pente d'écoulement - Réparer une pièce défectueuse - Réaliser des travaux de raccordement aux appareils de chauffage et éléments sanitaires - Changer une pièce défectueuse.

Lieu de travail : Guadeloupe
Type de contrat : CDD
Formation : CAP, BEP et équivalents plomberie
Langues :
Permis : B-Véhicule léger
Expérience : 1 an – dans le domaine du BTP

OFFRE : N° 122DPHL**(H/F) Chef de partie cuisine poste froid**

Vos missions : Organiser et coordonner le travail des cuisiniers et des commis que vous dirigez pour la préparation des aliments - Soigner la garniture et vérifier la présentation des plats à la sortie de la cuisine - Vérifier la qualité des denrées, sélectionner les aliments et gérer les stocks - Surveiller le respect des normes d'hygiène et de sécurité en cuisine - Vous assurez les services du midi et du soir.

Lieu de travail Baie Mahault
Type de contrat : CDI
Formation : CAP, BEP et équivalents cuisine
Langue :
Permis :
Expérience : 1 an – à ce poste