



« Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine...La Bonne »

Paul Bocuse, c'est 8 restaurants et brasseries autour du restaurant étoilé du Pont de Collonges. C'est plus de 2000 appétits comblés chaque jour, et c'est aussi plus de 250 collaborateurs épanouis qui partagent nos valeurs de générosité, de bienveillance et de transmission.

Plus que des restaurants, les Restaurants et Brasseries de Lyon® Bocuse vous offrent un lieu de partage en équipe, d'apprentissages, d'expériences et de rêves avec les MOFS qui font partis de l'ADN Bocuse depuis de nombreuses années.

Vous voulez intégrer le job de vos rêves au sein de nos Maisons ? Vous avez envie de façonner votre propre destin en évoluant auprès de nos managers et de nos chefs ? Nous sommes toujours en recherche de passionnés et des génies de demain qui sauront incarner nos valeurs à chacun de leur poste.

Nos équipes sont uniques et ont du talent, nous avons hâte de vous rencontrer !

FICHE DE POSTE

PLONGEUR



LES MISSIONS

Sous la responsabilité d'un(e) Chef de cuisine :

Vous assurez le nettoyage de la vaisselle et des couverts utilisés lors du service ainsi que tout le matériel utilisé en cuisine (casseroles, marmites, fours, batteurs...)

Vous assurez le nettoyage des locaux de la plonge et annexes (carrelages et sols, tables de travail, écoulements...),

Vous assurez le débarrassage des poubelles et ordures

Vous aidez la cuisine dans des petites préparations ou dans la mise en place.

ET VOUS?

Vous avez des connaissances dans l'hygiène, la propreté et une grande capacité de travail. Vous faites preuve de rigueur, de volonté et d'organisation. N'hésitez plus, rencontrons-nous !

NOUS CONTACTER

recrutement@brasseries-bocuse.com

04 37 46 45 63 - 06 28 10 87 14