

Mission principale

Sous l'autorité du responsable de cuisine, le grillardin est chargé de la préparation et de la cuisson des viandes et produits grillés dans le respect des fiches techniques, des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il veille à la qualité des plats servis et participe à la satisfaction des clients.

Période : Du mois de juin à septembre 2026

Responsabilités principales**Avant le service**

- Participer au briefing d'équipe et à la préparation du service.
- Mettre en place le poste grillade et vérifier le bon fonctionnement du matériel.
- Préparer les produits nécessaires au service (viandes, garnitures, assaisonnements).
- Respecter les procédures de stockage, de conservation et d'étiquetage des produits.
- Maintenir le poste de travail propre et organisé.
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et les normes HACCP.

Pendant le service

- Assurer la cuisson des viandes et produits grillés selon les commandes.
- Respecter les temps de cuisson, les températures et les fiches techniques.
- Veiller à la qualité, à la présentation et à la régularité des assiettes.
- Coordonner le travail avec les autres postes de cuisine et l'équipe de salle.
- Maintenir le poste de travail propre tout au long du service.
- Anticiper les besoins en produits et réapprovisionner le poste si nécessaire.

Après le service

- Nettoyer et remettre en état le poste grillade et le matériel utilisé.
- Ranger les produits entamés dans le respect des règles de conservation.
- Participer au nettoyage général de la cuisine.
- Faire vérifier le poste de travail par le responsable avant le départ.

Respect des normes et polyvalence

Le grillardin applique strictement les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et les procédures internes de l'établissement.

Selon les besoins de l'activité, il peut être amené à aider sur d'autres postes de cuisine et à participer à l'intégration ou à la formation de nouveaux collaborateurs.

Conditions de salaire

- Taux horaire : 12,08 €
- Pourboires individuels en salle (élément important)
- Contrats saisonniers de 15 à 30 heures hebdomadaires
- Heures complémentaires majorées, sans récupération
- Repas sur place offerts à chaque période de travail
- Badgeuse /
- Remise de 20 % pour 4 personnes maximum durant toute la durée du contrat (sur présentation à la table)
- Possibilité d'un CDI étudiant à la sortie du contrat
- Contact administratif : emploi@berreletang.fr