**INTITULE DU POSTE : Plongeur H/F**

**RATTACHEMENT HIERARCHIQUE : Chef de Cuisine**

**L’ETABLISSEMENT : LE LEONOR**

Vous avez envie de vivre l’ouverture et participer à l’aventure du LÉONOR the place to live ? le nouvel hôtel 4\* haut de gamme lifestyle ouvre ses portes au cœur de Strasbourg dans un cadre magnifique où dialoguent patrimoine et modernité. Il est composé de 116 chambres et suites, d’un restaurant, d’un bar, de 4 salles de séminaires donnant sur une magnifique terrasse et cour intérieure de 500m à ciel ouvert.

La restauration du LÉONOR incarne le savoir-faire de la cuisine française et la richesse du terroir alsacien. Une cuisine exigeante et simple à la fois. Ici s’entremêlent raffinement, exigence, simplicité et surtout… convivialité ! Les clients exigeants à la qualité des plats et du service se donneront rendez-vous au restaurant et au bar du LÉONOR.

Vous avez envie de devenir un acteur clé de la cuisine du LÉONOR ? Découvrez le profil recherché et rejoignez notre équipe

**MISSION :**

Le plongeur assure le nettoyage et l’entretien de la vaisselle, du matériel de cuisine, des locaux de cuisine, des lieux de stockages et annexes (carrelages, sols, tables de travail, écoulements…)

**PRINCIPALES RESPONSABILITES :**

Technique Métier et relation client:

* Procède au nettoyage et au rangement de la vaisselle et du matériel de cuisine
* Contrôle l’état du matériel de plonge
* Fait l’inventaire des stocks de produits lessiviels et signale à son responsable la prochaine rupture d’un produit
* Vérifie que chaque zone de débarrassage est prise en charge et aide si besoin
* Organise son espace plonge et range la vaisselle et le matériel dans les réserves
* Respecte les dosages des produits de nettoyage afin d'avoir une bonne maîtrise des dépenses
* Contribue à la bonne gestion de la vaisselle en alertant son responsable en cas de pertes ou de casses anormales
* Applique les procédures et politiques définies par l’établissement

Commercial / Vente :

* Connaît les services proposés par l’hôtel, informe le client sur sa demande et l’incite à les utiliser

Implication transverse :

* Travaille en étroite collaboration avec les différents services

Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement :

* Veille à la propreté des locaux de la cuisine et de la plonge
* Nettoie l’intérieur et l’extérieur des machines, démonte et remonte les machines en fin de service
* Respecte quotidiennement les règles d'hygiène HACCP et les consignes d’utilisation et de sécurité du matériel mis à disposition
* Respecte les engagements de la «Charte Environnement » pris sur l’établissement (économie d'énergie, recyclage, tri des déchets...)
* Connaît et applique les conduites à tenir en cas d’évacuation incendie

**COMPETENCES REQUISES :**

* Esprit d’équipe
* Règles d’hygiène et de propreté
* Normes HACCP
* Rapidité
* Sens de l’organisation
* Adaptabilité

**CONTRAT :**

* Poste à pourvoir en C.D.I à temps complet
* Date d’embauche prévisionnelle : début novembre
* Merci d’envoyer votre CV et lettre de motivation à : recrutement@leonor-hotel.com