



OFFRE PLONGEUR.EUSE

PRESENTATION DE L'ENTREPRISE

YPSELI est un lieu qui reflète clairement notre relation passionnée avec la bonne cuisine.
YPSELI est à la fois une taverna des temps modernes, une épicerie fine, une cave à vins et un traiteur.

Pendant deux ans, en sacs à dos, nous avons fait le tour de la Grèce pour dénicher les meilleurs produits.
Nous voulons que YPSELI devienne le paradis de la food grecque, où on se sent bien et d'où on ressort heureux.

Une atmosphère généreuse règne, dès le matin, dans ce joyeux bazar qui reflète le life style grec moderne, cool et animé.

Loin des clichés des recettes traditionnelles, notre ambition est de secouer la cuisine grecque.
Notre cuisine est un festin de couleurs vives et de générosité. Elle est animée par un désir de célébrer la nourriture et ses vertus. Elle est simple et sans prétention.
Nous cherchons la modernité, sans obsession et ne nous fixerons aucune limite à la créativité.

Inventer un modèle éthique dans un monde qui change, avec l'espoir d'une meilleure planète, d'une alimentation saine, gourmande et raisonnée. Créer un univers grec à part, nourri d'une cuisine simple et spontanée, entourés d'une équipe jeune et passionnée, animés d'un enthousiasme communicatif !

PROFILS RECHERCHÉS

Fous de cuisine et des bons produits ?

Vous avez envie de rejoindre une équipe jeune et dynamique, un groupe en pleine croissance ?

- Vous êtes fan du soleil et de la mer
- Vous aimez manger, rire, partager. Vous êtes sociable et vous avez un bon relationnel
- Vous parlez anglais, le grec serait un plus
- Vous aimez gérer des équipes, vous êtes pédagogue, vous voulez transmettre notre savoir-faire
- Vous aimez les échanges humains

Le reste, on vous l'apprendra dans la joie !

L'une des plus grandes sources de bonheur naît autour d'une table. Nous sommes persuadés que bien manger aide à vivre mieux. Cuisiner et manger ne sont pas des idéaux abstraits, cela fait partie de la vraie vie.

Cette atmosphère détendue, nous ferons tout pour la préserver.

VOS MISSIONS

Sous la direction du chef de cuisines et du sous-chef et dans le respect des procédures HACCP, vous aurez pour principales missions :

Entretien/nettoyage des locaux, matériels, ustensiles, mobilier et vaisselle de l'ensemble de la cuisine

Appliquer et respecter des normes d'hygiène et de sécurité

Trier les déchets et vider des poubelles

Contrôle et entretiens du matériel

Organisation d'un planning de nettoyage de la vaisselle et du matériel en fonction des contraintes du service

Réception et tri de la vaisselle en entrée

Vérification de la propreté et tri en sortie

Lavage à la main et à la machine

Nettoyage des frigos, des fours et des équipements et matériels de la cuisine

Transport des ordures dans les conteneurs

Nettoyage des poubelles et des conteneurs

Utilisation correcte des divers matériels dédiés à la plonge

Utilisation optimale des différents produits de nettoyage

Aide en cuisine si besoin

Contribuer à l'esprit familial et convivial de YPSELI

EXPERIENCE

Vous justifiez d'une expérience en restauration à un poste similaire

NOTRE OFFRE

CDI 39h par semaine

2 000 € brut par mois + avantages

AVANTAGES

Opportunité de carrière

2 jours consécutifs de repos par semaine (dimanche et lundi)

Planning à déterminer sur une base de 3 journées en coupure, 2 journées en continue

Un staff meal des rois = repas sain et gourmand cuisiné avec amour par nos cuisiniers

20% de remise à la boutique

1 repas pour 2 offert au restaurant pour vivre l'expérience YPSELI

Primes : « cooptation »

Conformément à la législation en vigueur :

- Prise en charge mutuelle à 50%
- Prise en charge de 50% de la carte Navigo