

REJOIGNEZ-NOUS !

## ECAILLER (H/F)



Lens (62)



Amplitude horaire selon les besoins  
du service Traiteur



EXTRAS



15 € Brut  
(Fixée en fonction du degré  
d'expertise candidat)



### Votre mission

En salon VIP, vous assurez la préparation et la présentation des fruits de mer : ouverture des huîtres, assemblage des plateaux et autres préparations de crustacés. Vous pouvez être amené à assurer le stockage des denrées, la distribution ou le conditionnement de la production. Vous intervenez dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité et contribuez à la mise en œuvre de la démarche HACCP. Vous vérifiez et assurez la qualité des préparations.



### Votre profil

Vous possédez une expérience similaire obligatoire. Vous savez faire preuve d'un bon contact et d'une certaine polyvalence pour vous adapter à diverses situations de travail. Une connaissance parfaite des différents produits de la mer est primordiale.

Professionalisme, enthousiasme, dynamisme, une bonne présentation et de la rapidité sont les qualités recherchées

*. Cette offre s'adresse à la fois aux femmes et aux hommes. A compétences égales, un profil TH ou Sénior sera bienvenu.*



## QUI SOMMES-NOUS ?

La passion du métier est la clef de la réussite.

Dupont Traiteur c'est 50 années de savoir-faire d'hommes et de femmes de talent, passionnés et amoureux du métier.

Dupont Traiteur est le partenaire idéal d'un moment de convivialité inoubliable pour le plaisir de tous. Notre équipe vous accompagne dans la création des événements qui vous tiennent à cœur. Nous ferons tout ce qui est en notre pouvoir pour que vos papilles se souviennent longtemps de ce moment de partage.

## POSTULEZ SUR

[www.dupont-traiteur.fr](http://www.dupont-traiteur.fr)

[recrutement@dupont-traiteur.fr](mailto:recrutement@dupont-traiteur.fr)