

### Offre d'emploi

Nom du poste à pourvoir : Cuisinier(ère) confirmé(e) (H / F)

Lieu de travail : Saint Paulien

Contrat de travail (CDD / CDI) : CDD Saisonnier de 2,5 mois + missions pour les fêtes.

Date de début : Dès que possible

Horaires de travail : 39 H du mardi au dimanche selon des horaires variables liés à l'activité.  
Deux jours de repos hebdomadaires : dimanche soir et la journée de lundi.

Rémunération : selon la grille de la convention collective.

Niveau : CAP Cuisine.

Expérience (s) : 3 ans, minimum

Présentation rapide de l'entreprise :

Restaurant installé dans un cadre bucolique, avec une équipe récente jeune et dynamique, propose des menus variés et à l'ancienne.

Pour vous faciliter la vie, le restaurant peut vous mettre à disposition un appartement au-dessus du restaurant.

Activités professionnelles du poste de travail :

Vous travaillez de manière autonome sur la production chaude et froide, vous êtes garant de la bonne application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Vous préparez les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...), et légumes.

Vous dosez et mélangez des produits et des ingrédients culinaires

Vous respectez la qualité des mets et leurs mises en place.

Vous minimisez les pertes et respectez la meilleure utilisation des matières premières,

Vous contribuez à gérer les stocks en lien avec la direction du restaurant. ...

Compétences et qualités recherchées :

Savoir tenir son poste de travail dans un état de propreté et d'hygiène irréprochable.

Autonomie. Rigueur. Réactivité. Créativité.

Sens des responsabilités : assurer le bon déroulement du service.

Travailler en équipe. Avoir le souci du détail. Bonne présentation.

Contact et modalités de candidature :

Les candidatures (lettre de candidature et CV au format PDF) sont à adresser à Emmanuel RODRIGUES jusqu'au **24 juin 2021 à 18H**, sur la boîte mel : [emmanuel.rodriques@cipro43.com](mailto:emmanuel.rodriques@cipro43.com).