

**Offre d'emploi**

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

**Lieu de travail** : Le Puy en Velay

**Contrat de travail** (CDD / CDI) : CDI à temps plein 35H hebdomadaires.

**Date de début** : Début Septembre 2021

**Horaires de travail** : Du lundi au vendredi de 08H à 15H.  
Deux jours de repos hebdomadaires.

**Rémunération** : selon la grille de la convention collective.

**Niveau** : CAP Cuisine est un minimum.

**Expérience (s)** : 2 ans, minimum

**Présentation rapide de l'entreprise** :

Restaurant rénové depuis deux ans, avec une équipe à taille humaine, propose des menus du jour pour le déjeuner.

L'état d'esprit de la maison est de proposer une cuisine simple, traditionnelle et savoureuse, avec des produits frais, de saison et locaux.

**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. 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 **25 juillet 2021 à 18H**, sur la boite mel : [emmanuel.rodrigues@cipro43.com](mailto:emmanuel.rodrigues@cipro43.com).