

Offre d'emploi

Nom du poste à pourvoir : Chef de cuisine (H/F)

Lieu de travail : LE PUY EN VELAY

Contrat de travail (CDD / CDI) : CDI

Date de début : Dès que possible

Horaires de travail : **35 ou 39 heures à définir avec le candidat** réparties sur 5 jours dans la semaine ou 6 jours si deux soirées de repos.

Horaire indicatif de **09H30 à 14H00** et de **19H00 à 22H00**, modulable selon l'activité.

Jours de repos hebdomadaires : Dimanche

Rémunération : Selon la convention collective et négociée, en fonction du niveau de qualification et d'expérience du candidat.

Niveau : CAP Cuisine exigé

Expérience (s) : 3 ans demandée ou grande motivation si débutant.

Présentation rapide de l'entreprise :

Bar brasserie reconnu en centre-ville du Puy en Velay remonte son équipe au niveau de la cuisine.

Nous proposons une cuisine familiale française, dans un esprit « Brasserie ».

Nous accordons une attention importante pour la qualité de l'accueil de nos clients.

Activités professionnelles du poste de travail :

Vous dirigez et organisez la cuisine sous la responsabilité des gérants.

Vous veillez à l'approvisionnement en produits, viandes, condiments, etc.

Vous représentez l'image de la brasserie et mettez votre créativité à son service, et vous êtes ainsi garant de la fidélité des clients.

Vous réalisez les tâches liées à la production culinaire.

Vous respectez scrupuleusement les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur en restauration.

Compétences recherchées :

Vous êtes un cuisinier avéré, dans le cadre du poste, vous devez :

Mettre en marche des équipements de cuisine,

Savoir éplucher et préparer les légumes,

Cuire des viandes, poissons ou légumes,

Préparer et doser des produits ou des ingrédients culinaires,

Dresser des plats pour le service,

Entretenir soigneusement votre poste de travail et matériel,

Minimiser les pertes et respecter la meilleure utilisation des matières premières.

Qualités recherchées :

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

Autonomie. Rigueur. Réactivité. Travailler en équipe. Bonne présentation.



GUICHET ENTREPRISE MEDIATION

Contact et modalités de candidature :

Les candidatures (lettre de candidature et CV au format PDF) sont à adresser à Emmanuel RODRIGUES jusqu'au **15 mars 2023 à 18H**, sur la boîte mail : cipro43@gmail.com.