

Offre d'emploi

Présentation rapide de l'entreprise :

Notre restaurant, fraîchement rénové, propose une cuisine familiale française, dans un esprit « Brasserie », avec une attention toute particulière pour la qualité de l'accueil de nos clients.

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

Lieu de travail : Solognac sur Loire

Contrat de travail (CDD / CDI) : CDD

Date de début : Dès que possible

Horaires de travail : **39 heures à définir avec le candidat** réparties du lundi au jeudi et le dimanche
2 jours de repos hebdomadaires consécutifs.

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

Niveau : CAP Cuisine

Expérience (s) : 1 à 3 ans demandée ou grande motivation si débutant.

Activités professionnelles du poste de travail :

Vous 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.

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.

Contact et modalités de candidature :

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