



CUISINIER.ÈRE RECHERCHÉ.E

Aide-nous à rouvrir de
nouveau notre bistro :
rejoins une équipe, une
cause, une communauté !

LILY GOURMANDE

L'ambiance est toujours super : nous sommes une petite équipe qui n'hésite pas à s'entraider et à avoir du plaisir au travail. L'horaire de travail honnête et respectueux afin de permettre la conciliation travail/vie personnelle. La créativité et l'initiative sont valorisées : on a plein de projets en tête qui ne demandent qu'à être concrétisés.

DESCRIPTION DU POSTE

- Créer le menu hebdomadaire du bistro
- Cuisiner (évidemment !)
- Collaborer à la gestion de l'inventaire
- Assurer l'entretien quotidien de la cuisine
- Collaborer aux autres services en cuisine selon les besoins

CONDITIONS DE TRAVAIL

- 24-40 heures par semaine (selon la période de l'année)
- Horaire flexible pour tout ce qui touche à la gestion de l'inventaire et la mise en place. Le bistro est ouvert les vendredis et samedis soirs toute l'année ainsi que les jeudis et les dimanches pendant l'été.

CE SERA UN *FIT* PARFAIT SI...

- Tu as une formation en cuisine (complétée ou en cours)
- Tu as ta certification en hygiène et salubrité alimentaire valide
- Tu as un an d'expérience en tant que cuisinier.ère dans un restaurant avec service aux tables
- Tu es passionné de gastronomie, de nutrition, d'environnement et de développement local
- Tu es dynamique et tu as toujours pleins d'idées
- Tu as le goût de travailler en équipe pour développer des projets
- Tu as un sens de l'organisation impeccable
- Tu es capable de travailler sous pression et de t'adapter

**ENVOIE-NOUS
TON CV !**

info@notreassiette.com