



La Fabrique des producteurs cherche **3 cuisiniers polyvalents** chaud/froid pour le catering d'un festival culturel de 2 mois. CDD 2 mois Juin/juillet.

La Fabrique des Producteurs structurée en coopérative, a établi son QG à la Super Halle d'Oullins en reprenant le côté restaurant depuis octobre 2015. Composée d'une activité de restauration traditionnelle et d'une restauration itinérante dans l'événementiel, l'équipe fixe est composée de 3 personnes : 1 chef de cuisine co-gérant, 1 cuisinier et 1 responsable gestion et restauration co-gérant.

Qualité, fraîcheur, circuit court, cuisine responsable sont les valeurs que nous soutenons.

Dans le cadre d'un festival culturel situé à Lyon, les gérants Maud et Nicolas cherchent 2 co-équipier.es qui seront principalement en charge de la mise en place cuisine et de l'envoi des plats pour la restauration des personnels administratifs et équipes artistiques du festival. Équipe de 4 à 5 personnes en cuisine.

Ils ou elles participent à l'élaboration des menus et sont garants, en collaboration avec le Chef opérationnel gérant, de la qualité du service fournis aux personnels et artistes du festival.

Description du poste et missions

Missions

- ↳ Réalise entièrement ou participe à la préparation des entrées, des plats chauds, des garnitures des desserts
- ↳ Assure le bon déroulé du service et l'envoi des plats (service sous forme de self-buffet / pas de service à table)
- ↳ Garanti la satisfaction du client et la qualité du service rendu
- ↳ Répond aux demandes artistes ou production de dernière minute liées au milieu du spectacle vivant
- ↳ Participe à l'élaboration des menus et travaille en étroite collaboration avec le Chef cuisinier ou le second de cuisine
- ↳ Entretien des espaces de travail / Maîtrise des normes HACCP

Profil recherché

Qualités requises :

- Organisation, réactivité, rapidité et qualité d'exécution sont les atouts nécessaires à ce poste.
- Faire circuler l'information
- Savoir vivre en groupe / Capacité à travailler en coopération
- Disponibilité et implication
- Bonne condition physique nécessaire (manutention, travail debout)
- Connaissances et sensibilités au bio, à l'agriculture locale et aux régimes alimentaires spécifiques.

Expérience restauration traditionnelle ou collective indispensable. CAP cuisine exigé.

Service continu journée ou soirée, congés 2 jours / semaine. Salaire 10€ brut horaire.

CDD 2 mois Juin/juillet.

Réponses CV + lettre motivation attendues jusqu'au 15 mars 2017.

Contact : cuisine@lasuperhalle.fr

Entretien semaine du 22 mars dans nos locaux à la Super Halle d'Oullins.