



La Fabrique des producteurs recherche **1 cuisinier au poste chaud** pour un remplacement de 3,5 mois du 17/05/2018 au 31/08/2018. Service midi du lundi au vendredi. Moyenne de 90 couverts.

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 4 personnes : 2 cuisiniers et 1 responsable salle, gestion et restauration et 1 plongeur.

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

Travaille de produits frais et de saison uniquement.

Moyenne de 80 couverts / service. Activité traiteur événementiel (buffet, plateau repas etc...)

Description du poste et missions

Missions

- ↳ Réalise la préparation des plats chauds, des garnitures et des desserts
- ↳ Assure le service et l'envoi des plats chaud (service sous forme de self / pas de service à table)
- ↳ Prépare et dresse les buffets traiteurs (buffets, plateau repas...)
- ↳ Garantir la satisfaction du client et la qualité du service rendu
- ↳ Elabore les menus quotidiens (carte réduite sur ardoise) et travaille en étroite collaboration avec le second cuisinier
- ↳ Gère les commandes (matières 1ère) sous le contrôle du gérant.

Profil recherché

Qualités et qualifications requises :

Organisation, réactivité, rapidité et qualité d'exécution sont les atouts nécessaires à ce poste. Aisance avec la clientèle, cuisine ouverte.

Connaissances et sensibilités au bio, à l'agriculture locale et aux régimes alimentaires spécifiques (Végétarien, sans gluten, sans lactose...) indispensables.

CAP cuisine et expérience restauration traditionnelle exigées.

Service continu journée du lundi au vendredi, congés 2 jours / WE. Salaire 1800€ brut.

Réponses CV + lettre motivation par email : cuisine@lasuperhalle.fr