



**La Fabrique des producteurs** cherche **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 4 personnes.

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 20 avril 2018.**

**Contact : [contact@lafabriquedesproducteurs.fr](mailto:contact@lafabriquedesproducteurs.fr)**