



La Fabrique des producteurs recherche **1 cuisinier au poste chaud** pour compléter son équipe saisonnière au restaurant. CDD de 4,5 mois à compter du 24/04/2017.

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 : 2 cuisiniers et 1 responsable salle, gestion et restauration.

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

Travaille de produits frais et de saison uniquement.

Moyenne de 65 couverts / service.

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)
- ↳ 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 une partie des commandes (matières 1ère) sous le contrôle du chef 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...)

Expérience restauration traditionnelle indispensable. CAP cuisine exigé.

Service continu journée, congés 2 jours / WE. Salaire 1700€ brut.

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.