



Responsable de cuisine recherché

Ta passion c'est la restauration? Viens tripper avec nous! La Brasserie Le Pichet recherche actuellement un(e) RESPONSABLE DE CUISINE. Poste PERMANANT, TEMPS PLEIN (35 heures par semaine).

Les heures de travail sont variées : jour, soir, fin de semaine (une fin de semaine de garde sur deux). On veut donc quelqu'un de DISPONIBLE, quelqu'un qui est prêt(e) à mettre la main à la pâte (dans tous les sens du terme!) pour répondre au besoin de notre précieuse clientèle.

Concrètement, ça veut dire que si on a un imprévu, on veut pouvoir compter sur toi. Ne t'inquiète pas, on saura te rendre la pareille lorsque tu en auras besoin. Ce genre d'ambiance donnant-donnant te plait? Voici les responsabilités qu'on t'offre:

- Préparer et cuisiner les repas du jour;
- Établir l'horaire de travail du personnel de la cuisine;
- Effectuer les commandes et achats requis;
- Veiller au bon fonctionnement de la cuisine.

Profil recherché :

- Expérience en gestion de cuisine
- Fiable, sur qui on peut compter
- Personne qui aura à cœur le succès de l'entreprise, qui veut s'impliquer
- Personne qui peut se revirer sur un dix cents!
- DEP en cuisine un atout

Toujours intéressé(e) à notre offre? Envoie-nous ton CV sans attendre à yvandion@hotmail.fr ou viens nous porter ton cv directement.