

CHERCHE CUISINIERS POUR LA SAISON d'ETE 2017

Secteur Clermont l'Hérault

Guinguette atypique en plein air située au bord d'un lac (arrière-pays de l'Hérault – proche Clermont l'Hérault) cherche cuisiniers pour la saison d'été 2017.

Une Expérience minimale est obligatoire et le diplôme serait un plus mais si la motivation est là on peut se rencontrer.

Missions du poste :

- L'élaboration des cartes de menu avec la direction
- Le suivi et la réception des commandes de matières premières
- La préparation des listes de courses
- La confection de plat simple mais maison (1 à 2 plats du jour) avec votre équipe
- La mise en place et le suivi des règles de bonne pratique d'hygiène alimentaire
- L'entretien et nettoyage des matériels et locaux mis à sa disposition

Qualités demandées sur le poste :

- Autonomie et sens de l'organisation
- Force de proposition

Types de cuisine préparée : cuisine traditionnelle française, cuisine méditerranéenne, cuisine du monde, cuisine en produits frais et de saison

Bonne rémunération selon la motivation et l'expérience

Poste à pourvoir à partir de Début Juin jusqu'à Mi-Septembre

Ouvert Midi et Soir (en continu) mais fonctionnement en 2 équipes – une du Midi et une du Soir – Repas concert tous les Mardis de l'été

Contrat de 30 à 35h par semaine

Premier Contact par Mail avec un CV à jour :

relaisnautiqueocton@gmail.com

06 24 13 05 95

www.guinguettesalagou.fr

Merci de m'indiquer les plats et les desserts (adaptés à la saison d'été) que vous aimez préparer car vous disposerez d'une grande liberté pour l'élaboration de vos plats du jour.