

Cuisinier (H/F)

83170 BRIGNOLES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



CDI



Dès que possible



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap



19 / Heure



L'entreprise

Nous recherchons pour un de nos clients, propriétaires de différents établissements sur le secteur de Brignoles, un cuisinier confirmé.



Le poste

En tant que cuisinier, vous participerez et interviendrez en cuisine, dans la gestion des stocks ainsi qu'à la satisfaction client.

- Vous participerez à l'établissement du menu à la carte et les plats/desserts saisonniers.
- Vous préparerez et produirez des plats provençaux et traditionnels.
- Vous maîtrisez les techniques de cuisson de viandes, poissons et différents plats.
- Vous maîtrisez les techniques de préparation , montage et dressage des entrées et desserts.
- Vous participerez à la gestion du stock et des commandes.
- Vous réaliserez le nettoyage et rangement de la cuisine en fin de production.
- **Vous avez une connaissance confirmée des normes HACCP.**

Salaire : Entre 19€ et 23€/h brut selon profil junior ou confirmé.

Horaires avec coupure: 9h 14h - 19h 21h.

Il s'agit d'une création de poste en vue de l'ouverture d'un nouvel établissement bistronomique sur le secteur de Brignoles.



Le profil recherché

Vous êtes passionné par le métier de cuisinier.

Vous êtes reconnu pour votre professionnalisme et vos qualités relationnelles.

Vous êtes doté d'une créativité développée.

Vous êtes efficace, organisé et force de proposition.

Vous êtes titulaire d'un BEP/CAP cuisine et a ,au moins, une première expérience réussie en cuisine.

Cette offre est faite pour vous, rejoignez nous et faisons de votre travail une chance.