

## Cuisinier (H/F)

80230 St Valery Sur Somme [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 CDD

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 2440 / Mois

### L'entreprise

Le restaurant propose une cuisine soignée dans un environnement unique : idéal pour une expérience culinaire relaxante appréciée de la clientèle au plus près de la baie de somme

### Le poste

**Notre agence ACTUAL** recherche pour le compte d'un restaurant du centre-ville, renommé pour son cadre verdoyant et son ambiance paisible, un Cuisinier qualifié / Chef de partie afin de renforcer son équipe. Le restaurant propose une cuisine soignée dans un environnement unique : un véritable jardin caché, idéal pour une expérience culinaire relaxante appréciée de la clientèle.

**Au sein d'une équipe à taille humaine, vous serez chargé(e) des missions suivantes :**

- Réaliser les plats de la carte mensuelle, déjà élaborée
- Suivre les recettes définies tout en apportant votre créativité
- Travailler sur 4 à 5 plats mêlant recettes du monde et spécialités régionales
- Gérer les préparations, la mise en place et la qualité des assiettes
- Participer activement à la dynamique de la cuisine
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité (HACCP)

### Le profil recherché

#### Profil recherché

- Expérience confirmée en tant que cuisinier(ère) ou Chef de partie
- Maîtrise des bases culinaires + curiosité pour des influences variées
- Rigueur, organisation, autonomie
- Sens du travail d'équipe et force de proposition
- Motivation pour une collaboration sur du long terme

## Conditions du poste

- Contrat : Temps plein
- Salaire : 1 900 € net (à négocier selon profil)
- Prise de poste : Dès que possible
- Lieu : Centre-ville
- Évolution : Possibilité d'intégration durable