

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