

Offre n° 194XYJW

Cuisinier / Cuisinière (H/F)

26 - ST PANTALEON LES VIGNES -  Localiser avec Mappy

Actualisé le 08 juillet 2025

CDD à TEMPS PLEIN du 26 aout 2025 au 9 novembre

EXPERIENCE EXIGEE de 2 ans minimum, avoir le CAP de cuisine

Rémunération brute mensuelle base 39h du mardi au dimanche midi 2 364,55€ Un attrait et des compétences en pâtisserie serait un plus.

Au sein d'une petite équipe le cuisinier, qui seconde le chef, prend part à la vie du restaurant, il peut être amené à aider momentanément en salle, polyvalent et à l'aise avec la clientèle. Force de proposition, il participe au développement de l'activité et contribue au dynamisme au sein de l'équipe.

Missions principales

- Elaboration des menus en collaboration avec le chef
- Prévision des achats, des commandes
- Réception et contrôle des marchandises, stockage en chambre froide ou réserve
- Préparation des plats en cuisine
- Approvisionnement des linéaires (entrées, desserts.)
- Entretien de la salle, du matériel et des équipements de la cuisine
- Respect des normes d'hygiène, de sécurités relatives à la manipulation des aliments à préparer, des différents équipements.
- Participer au bon déroulement de l'activité

 CDD - 3 Mois
Contrat travail

 39H/semaine Travail le dimanche
Travail les week-ends et jours fériés
Travail en journée

 Salaire brut : Mensuel de 2300.0 Euros à 2364.0 Euros sur 12.0 mois
Restauration

Profil souhaité

Expérience

24 Mois



Formation

CAP, BEP et équivalents Cuisine



Compétences

Dresser des plats pour le service



Goûter les préparations culinaires, ajuster leur assaisonnement et prêter attention à l'esthétique des plats avant de les servir



Gérer l'approvisionnement des matières premières nécessaires en cuisine afin d'éviter les excédents ou la rupture de stock



Préparation de sauces de base



Préparer les viandes et les poissons



Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison



Adapter les recettes pour des besoins spécifiques (allergies, régimes alimentaires, préférences)

Concevoir des recettes et menus

Préparation de plats végétariens et végétans

Préparer des plats culinaires

Superviser la préparation des produits culinaires

Etre force de proposition

Faire preuve d'autonomie

Faire preuve de réactivité

Informations complémentaires

- Qualification : Ouvrier spécialisé
- Secteur d'activité : Restauration traditionnelle

Employeur

MA NINE

L'Auberge de St Pantaleon les vignes est une maison à la renommée régionale. Une cuisine française traditionnelle est proposée à une clientèle d'habitues et de passage. Le cadre est convivial et la cuisine réconfortante. Formules du jour le midi et plats à la carte les week-ends - au grés des saison- sont servis dans une ambiance familiale et chaleureuse.

Mme LYSIS CARUANA1 place de la FontaineFrance