

la butte

1952



RUE DE LA MER
PLOUIDER



L'Hôtel Restaurant La Butte est une entreprise familiale créée en 1952. Nous avons à cœur d'être une société accueillante et engagée autant socialement qu'écologiquement auprès de nos collaborateurs comme de nos clients. Nous valorisons la qualité de service, le talent, l'innovation et la progression de vos compétences.

CUISINIER COMMUNARD ET

AIDE CUISINE VIVANTE

CDI

35 heures hebdomadaires

2 jours de repos consécutifs

Prise de poste immédiate

Travail du mardi au samedi en journée (9h - 17h)

POSTE

Sous la responsabilité du chef de cuisine et de notre responsable fermentation, afin de contribuer au mieux être de nos collaborateurs :

- Savoir réaliser la chaîne des opérations dans la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité et selon les règles de l'art
- Connaître les normes de présentation
- Connaître les processus de fabrication liés aux consignes générales et aux outils plus spécifiques (fiches techniques)
- Réaliser des plats en sachant équilibrer la prestation d'un point de vue économique et en fonction des directives données par la hiérarchie
- Contribuer à l'évolution et à la diversité des plats de sa partie
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Assurer la propreté des locaux
- Connaître les gestes et postures permettant de travailler en toute sécurité
- Connaître les règles de gestion des stocks et les conditions de stockage des produits alimentaires
- Calculs, pesées de recettes et unités de mesures
- Connaître l'environnement de travail (matériel, matières premières, lieux de stockage)
- Gérer les fermentations, les différentes cuissons

liste de missions non exhaustive

PROFIL RECHERCHE

Formation culinaire non indispensable mais passionné par la cuisine

Organisé(e), méthodique et rigoureux(se), vous aimez travailler en équipe

Intéressé par les notions de cuisine saine, équilibrée et vivante

et vivante

Capacité d'écoute, d'anticipation et d'adaptabilité

Créatif(ve) et aimant développer ses capacités organoleptiques

Adressez-nous votre candidature à

recrutement@labutte.fr

A bientôt !



RUE DE LA MER
PLOUIDER

www.labutte.fr