

Cuisinier (H/F)

Blois (41000)

Description de l'entreprise :

Nous sommes un bar à bière et restaurant ouvert à Blois depuis 6 ans.

Notre cuisine est réalisée à base de produits frais et issus de producteurs locaux (principalement du Loir et Cher), en Agriculture biologique et biodynamique. Cuisine simple et raffinée, mettant en valeur la qualité des produits que nous travaillons.

Notre carte du midi est réalisée en fonction des arrivées se limite à 3 entrées, 3 plats et 3 desserts avec une option végétalienne, nous permettant de proposer des produits frais issus d'un circuit-court. Nous ajoutons à notre carte du soir une dizaine de tapas que nous changeons régulièrement.

Description du poste :

Nous recherchons un cuisinier H/F

Réaliser les préparations culinaires chaudes et froides, le conditionnement et le stockage en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, conformément aux modes opératoires et quantités demandées :

- Préparation des viandes, poissons, légumes
- Dressage et envoi des plats pendant les services
- Nettoyage des cuisines, chambres froides, espace de préparation
- Nettoyage et entretien du matériel de cuisine
- Réception des livraisons

Temps plein 39h/Semaine.

CDI ou CDD saisonnier

Rémunération selon profil.

Profil recherché :

CAP/BEP Cuisinier

Expérience à un poste similaire souhaité mais débutant accepté.

.

Date de prise de fonction :

Mi-Mai/juin 2021

Lieu :

7 rue du poids du roi – 41000 Blois

Comment Postuler :

Directement par mail : foodandbrew@gmail.com

Directement par Tel. : 0254460529

Site web de l'entreprise :

<https://www.lefab-blois.com/>