

▶ ENTREPRISE

Nom : **CEPAGES BAR A VIN RESTAURANT**

Contact : **Monsieur Erik SEILLIER Directeur d'Exploitation Bar à Vin et Bowling Villages Nature Paris**

Coordonnées : **06 15 36 26 80 // erik@vins-et-idees.com**

▶ POSTE A POURVOIR

Fonction : **Cuisinier hf (expérience en cuisine appréciée)**

Type de contrat : **CDI**

Durée :

Lieu de travail : **Villages Nature – Villeneuve le Comte**

Durée hebdomadaire : **39 h – (salaire mensuel net 1400€)**

Horaires :

Permis : **Permis B souhaitable**

Descriptif du poste :

Vous êtes cuisinier du bar à vin sous la responsabilité du chef de cuisine

Vous êtes, capable d'effectuer toutes les tâches nécessaires au fonctionnement de la cuisine :

Production de la nourriture froide et chaude selon la carte imposée / Envoi dans les temps des commandes de la salle

Respect des recettes et fiches techniques / Maintien de l'ordre, de la propreté et du bon fonctionnement de la cuisine

Respect des normes HACCP

Doté(e) d'un fort esprit d'équipe, vous avez un excellent relationnel client (accueil, service).

Votre priorité est de faire passer un bon moment à vos interlocuteurs.

Observations :**Compétence liées au poste :**

Cuisine, respect des normes HACCP, suivi des fiches techniques,

Organisation / Rigueur / Esprit d'équipe / Enthousiaste, d'humeur joyeuse / Honnête et droit

Fort intérêt pour les produits du terroir français et la cuisine en général

Au sein de ce nouveau complexe touristique, le restaurant Bar à Vin, exploité par une société privée renommée, met en avant les terroirs et les produits frais fait maison de nos régions à travers des plats traditionnels français et des produits artisanaux et une sélection de vins bios.

Tous les produits seront disponibles à la vente à emporter à travers une épicerie et un pôle vente à la découpe de fromage et charcuterie

POUR TOUT RENSEIGNEMENT, CONTACTER LE SERVICE EMPLOI AU : 01 64 66 59 03