

OFFRE D'EMPLOI

Le restaurant-Grill et cuisine traditionnelle La Table des Éleveurs intégré à la coopérative Fermes de Figeac recherche, dans le cadre d'un remplacement, son/sa :

CHEF DE CUISINE (F/H)

Le restaurant propose une cuisine réalisée à partir des produits locaux commercialisés par le magasin Gamm vert de la coopérative. L'activité restaurant s'inscrit dans la continuité des actions menées par la coopérative et la mise en avant des produits locaux et la viande de sa boucherie des éleveurs.

Capacité d'accueil : 60 à 70 clients

Lieu : Lacapelle-Marival

Equipe constituée de 3 personnes : un chef de cuisine, un chef de service et un chef de rang.

❖ Vos missions :

Dans le cadre d'un remplacement, vous serez amené(e) à :

- Assurer la préparation des plats dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Elaborer les menus de la semaine (menus ouvrier)
- Assurer le nettoyage et le rangement de la cuisine en fin de service.

❖ Vos compétences :

- Être organisé(e), rigoureux(se) et polyvalent(e)
- Compétences techniques en cuisine
- Connaissance des règles d'hygiène

Contrat à durée déterminée 1 mois (renouvelable)

Temps complet base 35 h hebdomadaire.

Services les midis du lundi au vendredi

Salaire à négocier en fonction de l'expérience / compétences

Merci de me faire parvenir les candidatures à l'adresse ci-dessus

TABLE DES ELEVEURS - Ribaudenque – 46120 LACAPELLE-MARIVAL

Tél : 05.65.40.82.71- Port : 06.74.49.02.05

Email : service.rh@fermesdefigeac.coop