

Offre d'emploi – Équipier Cuisine (H/F) – Service Continu Autour Du Goulot – Saint-Dyé-sur-Loire(41500)

date de publication : 11 avril 2025

Passionné(e) par la cuisine et l'univers des tapas et de la boisson artisanal ?

Rejoignez **Autour Du Goulot caviste et bar**, une entreprise dynamique spécialisée dans la restauration type tapas, snacking et la vente de vins et spiritueux.

Nous recherchons un(e) **équipier(ère) cuisine** pour intégrer notre équipe et participer à la préparation de tapas dans un cadre convivial et rythmé.

Missions principales

- **Préparation de tapas** : Assister à la préparation et à la présentation de tapas variés, en respectant les recettes et les standards de qualité.
 - **Respect des normes d'hygiène** : Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
 - **Gestion des approvisionnements** : Participer à la réception, au stockage et à la rotation des denrées alimentaires.
 - **Service continu** : Travailler en horaires continus pour assurer un service fluide et réactif, en collaboration avec l'équipe.
 - **Polyvalence** : Pouvoir intervenir sur différents postes en cuisine (préparation, cuisson, dressage).
-

Profil recherché

- **Motivation et enthousiasme** : Pas d'expérience préalable requise, mais un goût prononcé pour la cuisine et le travail en équipe.

- **Rigueur et réactivité** : Capacité à travailler dans un environnement dynamique tout en respectant les consignes.
 - **Adaptabilité** : Savoir s'adapter aux variations d'activité et aux horaires en continu.
 - **Sens de l'hygiène** : Respect strict des règles d'hygiène alimentaire.
-

Conditions de travail

- **Type de contrat** : CDD à temps partiel 6 mois (26h/semaine en moyenne), avec possibilité d'évolution vers un **CDI** en fonction de l'activité.

 - **Rémunération** : **SMIC horaire** + prime

 - **Avantages** :
 - Repas offerts pendant les heures de travail.
 - Formation interne sur les techniques de cuisine et les normes d'hygiène.
 - Formation interne sur les boissons
 - 20% de réduction sur l'ensemble de notre catalogue à emporter
-

Pourquoi nous rejoindre ?

- Une équipe soudée et passionnée par la gastronomie et les tapas.
 - Un environnement de travail dynamique et bienveillant.
 - L'opportunité de développer vos compétences culinaires et de progresser dans le secteur de la restauration.
-

Poste à pourvoir dès que possible.

Envoyez votre CV et une lettre de motivation à : contact@autourdugoulot.com

Autour Du Goulot s'engage à promouvoir l'égalité des chances et la diversité. Tous les profils sont les bienvenus !