



CUISINIER H/F

Vous êtes passionné(e) par la cuisine, vous êtes organisé(e), rigoureux(se) et autonome, avec un bel esprit d'équipe ?

Nous, Cabinet de recrutement TALENTISSIM, recrutons pour l'un de nos clients, un restaurant proposant la vraie cuisine américaine, basé à Annecy, **un(e) CUISINIER H/F**

Vous ferez partie d'une équipe dans laquelle une culture d'entreprise saine, familial et bienveillante est partagée. L'engagement des collaborateurs par leur créativité et leur respect, apportera la confiance recherchée par le gérant de l'établissement laissant place à une belle cohésion d'équipe.

VOS MISSIONS :

- ❖ Travailler avec des produits frais.
- ❖ Préparer les viandes et poissons
- ❖ Effectuer les cuissons
- ❖ Préparation des plats (Grill, burgers, TEX MEX, frites maison...)
- ❖ Dressage des plats
- ❖ Proposition de nouveaux plats à mettre à la carte
- ❖ Accomplir ces tâches dans le respect des standards et des procédures d'hygiène

PROFIL :

- Titulaire du CAP cuisinier, vous justifiez d'une expérience réussie (2 ans minimum) sur un poste similaire ou tant que pizzaiolo
- Vous êtes une véritable force de proposition
- Titulaire du Permis B et véhiculé(e)

CONDITIONS :

- Prise de poste : immédiat
- CDI 35H
- Horaire coupé
- Travail tous les week-ends (samedi et dimanche)
- Congés :
 - 2 jours et demi de congés par semaine selon planning
 - Dont
 - 1 jour et demi en consécutif
- Rémunération selon profil

Envoyez vos candidatures par mail à recrutement@talentissim.fr