

POSTE : Cuisinier H-F

Entreprise

Mille et Un Repas société indépendante de « Gastronomie Collective® » est la seule entreprise de restauration associant la qualité et la créativité des plats et des menus à une démarche citoyenne symbolisée par l'Eco- Responsabilité et le « Zéro Gaspil'® ». Nous nous engageons à établir une relation durable et raisonnable avec les clients et convives, les collaborateurs et l'Environnement. Elle participe à la santé et au bien-être de ses convives en leur proposant des aliments sains et frais.

Poste

Dans le cadre de notre développement, nous recrutons notre futur cuisinier en restauration collective F/H à Lyon 08. Au sein d'un restaurant scolaire, vous êtes rattaché au chef gérant et intégré à une équipe composée de professionnels de la cuisine et du service, vous participez au bon déroulement de la prestation de restauration auprès de nos convives. Ainsi, vous :

Créez et confectionnez des repas équilibrés et préparations culinaires chaudes et froides à base de produits frais

Assurez la mise en place du self et participez au service

Participez à la remise en place et au nettoyage des locaux et du matériel

Développez un bon relationnel auprès de nos clients et de nos convives

Respectez et faites appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

Organisation du travail :

Pour ce poste de Cuisinier en CDI temps plein, vous intervenez du lundi au vendredi sur des horaires de journée de 6h00 à 15h30.

Les vacances scolaires sont non travaillées et non rémunérées.

Ce que nous vous proposons :

Dans nos cuisines, nous cuisinons !

- Une cuisine actuelle au service de la restauration collective
- CDI temps plein
- Prime de 13ème mois
- Mutuelle d'entreprise
- Avantage en nature repas
- Participation aux frais de transport en commun
- Perspectives d'évolution
- Tenues de travail fournies et entretenues par l'entreprise
- Prime de cooptation
- CSE dynamique
- École de formation en interne (formations culinaires, formation au management...)
- Pour plus d'informations : <https://www.1001repas.com/histoire>

Profil

Dans le cadre de ce recrutement en restauration collective nous recherchons un futur collaborateur de formation diplômante en cuisine, type CAP cuisine, vous avez acquis une expérience professionnelle de minimum 5 ans en restauration traditionnelle, restauration gastronomique, traiteur ou restauration collective en tant que cuisinière, cuisinier ou encore chef de partie.

Dynamique, organisé et communiquant, votre passion pour la cuisine et vos qualités relationnelles feront de vous l'ambassadeur de notre activité de restauration collective.

Ce poste vous correspond ? Adressez-nous votre candidature ainsi que vos motivations pour nous rejoindre !