



Gueuleton Brive recherche des cuisinier(e)s pour travailler une cuisine simple et authentique, à base de produits frais et majoritairement locaux. Rattaché à notre chef, les candidats retenus auront la charge de produire et préparer les plats de notre carte. Ils participeront au nettoyage et au rangement de la cuisine. Ils assureront aussi le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. 2 jours de congés par semaine. Postes à pourvoir dès que possible.

PROFIL SOUHAITÉ

Expérience

- Nous privilégions 2 ans d'expérience en tant que cuisinier(e) dans un restaurant de cuisine traditionnelle. Mais les débutants sont acceptés sous réserve qu'une formation dans la restauration ait été validée au préalable.

Savoirs et savoir-faire

- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Doser des ingrédients culinaires
- Tenir un stock de matière
- Veiller à la fluidité et rapidité du service
- Éplucher des légumes et des fruits
- Maitriser les normes HACCP

Savoir-être professionnels

- Rigueur
- Bonne humeur et enthousiasme
- Autonomie
- Capacité de décision
- Créativité
- Réactivité
- Disponibilité

Formations

- CAP, BEP et équivalents Cuisine

CONDITIONS

CDI à partir d'avril 2022

Salaires entre 1800 et 2200€ net par mois, selon expérience

Mutuelle et prévoyance incluses

CONTACT : brive@gueuleton.fr - Mr Laurent Freyssinet, Chef de cuisine - 06 84 20 06 29

[Offre d'emploi Cuisinier / Cuisinière \(H/F\) - 19 - BRIVE LA GAILLARDE - 131NVNJ | Pôle emploi \(pole-emploi.fr\)](#)

