



Afin de compléter notre équipe pour la reprise post-Covid, nous sommes à la recherche d'un(e)

Cuisinier(ère) à 100 %

Entrée en fonction : le 1^{er} juillet ou à convenir

Votre mission :

- Confection et réalisation de plats gastronomiques, haut de gamme
- Exécution de manière autonome de diverses préparations culinaires selon nos recettes et tâches attribuées
- Gestion indépendante d'évènements (apéritifs, repas, buffets)
- Assurer la mise en place, la production, le dressage et l'envoi des plats variés allant du repas de midi aux banquets
- Création et mise en place de cartes de saisons
- Entretien des postes de travail, vaisselle, équipement et outils de travail
- Respect des règles d'hygiène de base et normes HACCP
- Contrôle, suivi et organisation des stocks
- Gestion éventuelle des commandes de denrées alimentaires et autres fournitures, réception des arrivages
- Livraison de commandes clients (en fonction des circonstances actuelles)
- Gestion de la logistique pour les évènements externes

Votre profil :

- CFC de cuisinier ou équivalent
- Expérience dans le domaine de la cuisine et traiteur
- Minimum 25 ans
- Excellente résistance au stress
- Passionné par la gastronomie, esprit rigoureux et méthodique
- Flexibilité en termes d'horaires de travail et travail le week-end lors des évènements
- Flexible, autonome, motivé(e), dynamique, facilité d'adaptation
- Présentation irréprochable, souriant(e), aimable et ayant l'esprit d'équipe
- Créatif et esprit innovateur, rigoureux, sérieux, fiable et efficace
- Maîtrise du français écrit et parlé
- Permis de conduire catégorie B (voiture), permis de remorque BE serait un atout

Nous aurions plaisir à vous offrir, en échange de vos prestations, l'opportunité de rejoindre une entreprise avec un esprit familial, d'une grande expérience et le support d'un environnement évolutif, jeune et dynamique.

D'autre part, nous vous garantissons des prestations sociales ainsi que des conditions de rémunération adaptées aux exigences de la CCNT.

Si vous êtes intéressés à rejoindre notre équipe, nous attendons par courrier votre dossier de candidature complet (CV, lettre motivation, certificat de travail et attestation de formation) à l'adresse suivante :

Service Traiteur La Passion Sàrl
Route des Grands Bois 4a
1663 Epagny

En cas de questions, nous restons naturellement à votre disposition par e-mail à info@lapassiontraiteur.ch