

OFFRE D'EMPLOI

C U I S I N I E R (H / F)



LE CAFÉ DU JARDIN

Au coeur du Jardin des Cimes, le Café du Jardin cherche à faire ressortir les saveurs et la beauté des jardins dans ses assiettes et ses desserts. Nous nous engageons à travailler et à servir que des plats «fait maison», entièrement cuisinés ou transformés sur place, à partir de produits bruts issues de l'agriculture biologique et/ou de Savoie.

C'est une restauration de plein air, avec une terrasse d'une capacité de 35 personnes, ouvert le midi du 14 mai au 25 septembre 2022 avec service à table, et les vendredis soirs en juillet et août avec une carte réduite et une vente à emporter. Ouverture tous les jours en juillet et août, du mercredi au dimanche le reste de la saison. Nous accueillons sur une saison environ 2500 personnes le midi.

Nous proposons sur notre carte, à tendance végétarienne, 4 assiettes adultes différentes avec un assortiment de 3 à 6 mets, 1 assiette enfant et 3 desserts.

L'équipe est composée, en plus du cuisinier et du directeur : d'un aide cuisinier et deux serveurs (juillet/août seulement) et un responsable terrasse.

MODALITES DE TRAVAIL

- **Lieu de travail** : Jardin des Cimes, 447 route du Docteur Davy 74190 PASSY
- CDD saisonnier du 02/05/22 au 30/09/22
- 39h/semaine
- Travail le week-end
- 2 jours de congé par semaine (non consécutifs du 11 juillet au 28 août)
- Salaire brut de 2331€ par mois + indemnités de congé payé (10% du salaire brut)
- Repas de midi offert au Café du Jardin

POSTULER

- Contact : David DAL CORTIVO
- Par email : david@jardindescimes.com
- Modalité : CV + lettre de motivation
- Date limite de dépôt = 27/03/2022



MISSIONS

En coordination avec le directeur et avec les membres de l'équipe terrasse/Café du Jardin il/elle aura pour missions :

- Élaboration de la carte et des menus dans le respect des engagements du Café du Jardin.
- Confection des plats et desserts, dans le respect de la carte, des règles d'hygiène, et en cohérence avec la fréquentation du restaurant
- Mise en place et service en cuisine sur le temps de midi
- Gestion des achats et des stocks
- Application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Entretien de la cuisine, de ses équipements et des locaux annexes
- Encadrement du travail de l'aide-cuisinier
- Analyse et gestion des coûts (ratio, fiches techniques...)



PROFIL RECHERCHE

Formations et expériences

- Formation de type CAP / Bac pro / BTS restauration
- Minimum 1 année d'expérience réussie dans le domaine de la restauration (production culinaire)

Compétences et aptitudes

- Aisance relationnelle, amabilité, dynamisme au sein de l'équipe et en contact avec le public
- Bonne maîtrise dans l'élaboration des plats et la gestion d'une cuisine
- Bonne connaissance de la diversité des produits du jardin et de la cuisine végétarienne
- Autonomie, rigueur, sens du travail en équipe et sens de l'initiative