



OFFRE D'EMPLOI

Cuisinier expérimenté H/F

en CDD saisonnier à temps plein/partiel

Poste à pourvoir pour la saison touristique 2015 (28/03 au 01/11)

Au cœur du second pôle touristique normand (650 000 visiteurs/an), à proximité de Paris et de Rouen, *La Capucine Giverny* est une entreprise indépendante qui se démarque par un concept innovant, très qualitatif et inspiré par la nature.

Comprenant un restaurant rapide de qualité « à la française », une boutique d'art et d'artisanat, un salon de thé et une pépinière, nous avons à cœur de satisfaire plus de 80 000 convives chaque saison 7J/7 de 10h à 18h.

→ www.la-capucine.com

Homme ou femme de défi, **vous officiez au sein du *Botanic Café***, restaurant rapide à la française (« fast good »), en pleine expansion dans une zone de chalandise à fort potentiel touristique.

Notre restaurant est ouvert tous les jours de 10h à 18h, avec service le midi en restauration rapide et certains samedis soirs en restauration traditionnelle (soirées musicales).

Missions :

Sous l'autorité du Directeur, vous serez en charge de la **préparation** et de la **production** des produits et plats, ainsi que du développement de notre offre de restauration rapide à la française.

Dans un souci constant de qualité et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire :

- Vous managez en cuisine une équipe de plusieurs employés polyvalents pour atteindre les objectifs de production et de qualité ;
- Vous participez à l'élaboration de menu et choix des produits ;
- Vous vous assurez d'un haut niveau de satisfaction des clients, en garantissant la qualité constante de notre offre ;
- Vous participerez à la gestion des approvisionnements en denrées alimentaires et boissons : inventaire, reporting, prévision de couverts, passation des commandes, contrôle et réception des livraisons, préparation et sortie de marchandises, invendus ;
- Vous participez aux différents postes suivant les besoins du service, de la production des plats à l'encaissement, à l'entretien et au nettoyage des matériels et locaux ;
- Vous êtes garant de la mise en œuvre et du respect des processus « Hygiène et Qualité » (HACCP, certification...).

Profil recherché :

BONNE CONDITION PHYSIQUE, RAPIDE, METHODIQUE, REACTIF, CREATIF, POLYVALENT sont des qualités particulièrement valorisées pour ce poste.

Une connaissance des dernières tendances culinaires en *snacking* et *street food* est un atout.

Rémunération et avantages :

Rémunération motivante selon profil et expérience : 35h hebdomadaires

Avantages : horaires sans coupures, flexibilité horaire, tickets restau

Merci de nous faire parvenir votre candidature (lettre de motivation + CV) par e-mail à

recrutement@la-capucine.com

ou par courrier à *La Capucine Giverny Recrutement* - 80, rue Claude Monet - 27620 GIVERNY