**LES OFFRES DU SERVICE EMPLOI**

**DU PAYS DE GRASSE**

OFFRE A POURVOIR 11/07/2025

|  |  |
| --- | --- |
| Référence de l'offre | CRE CAPG/7896 |
| Intitulé de l'offre | **CUISINIER.E** |
| Contrat | CDI |
| Durée contrat |  |
| Métier | Personnel de cuisine |
| Secteur d'activité | Restauration |
| Description | Les Terrasses du All In recherche un cuisinier ou une cuisinière passionné.e et créatif.ve pour rejoindre notre équipe dynamique.  Vous serez responsable de la préparation et de la présentation des plats, en veillant à offrir une expérience culinaire exceptionnelle à nos clients.  Si vous aimez travailler dans un environnement stimulant et que vous avez le sens du détail, ce poste est fait pour vous.  Responsabilités :  - Préparer les aliments selon les recettes et les normes de qualité établies  - Réaliser des préparations culinaires variées (entrées, plats principaux, desserts)  - Assurer le service en restauration en respectant les délais et la qualité des plats  - Manipuler les aliments avec soin en respectant les normes de sécurité alimentaire  - Maintenir la propreté et l'organisation de la cuisine et des espaces de travail  - Collaborer avec l'équipe pour optimiser le service et répondre aux demandes des clients  Horaires :  - 41h par semaine  - 5 services du matin (8h-15h30)  - 2 soirs par semaine  - 2 jours de repos consécutif  Salaire: 2000 euros net |
| Lieu de travail | Grasse |
| Expérience | Vous êtes le(la) candidat(e) idéal(e) si :  - Vous avez une expérience significative dans un poste similaire en restauration  - Vous maîtrisez les techniques de préparation des aliments et de cuisson  - Vous avez une bonne connaissance des normes de sécurité alimentaire  - Vous êtes capable de travailler sous pression tout en gardant un esprit d'équipe  - Vous faites preuve de créativité et d'initiative dans votre travail |
| Formation |  |
| Temps/semaine | Temps plein 41h |