

Brasserie Artisanale implantée dans les Mauges, fabricant et distribuant sa propre gamme de bières et forte d'une réputation grandissante au fil des années, recherche dans le cadre de son nouveau concept, un

## **Cuisinier H/F**

Rattaché(e) au chef cuisinier aux dirigeants de la Brasserie, mais avec un bon niveau d'autonomie, vous assurez les missions suivantes :

- Participer à l'élaboration des plats qui seront proposés à la carte,
- Contribuer à l'élaboration de la carte et des menus en faisant preuve de créativité et de simplicité,
- Assurer la production et le dressage des plats en respectant les recettes définies en amont,
- Appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité et maintenir son environnement de travail dans un état de propreté irréprochable.

Vous disposerez d'une formation en cuisine et d'un bon niveau d'autonomie. Des capacités d'organisation ainsi qu'un très bon relationnel seront appréciés.

Vous êtes motivé(e) avec une soif de connaissance et de partage, venez rejoindre notre équipe !

Merci de nous contacter par mail : [bambrasserie@gmail.com](mailto:bambrasserie@gmail.com) ou 06.09.35.72.11