



## Cuisinier(e) H/F

---

|                          |            |                       |   |
|--------------------------|------------|-----------------------|---|
| <b>Date :</b>            | 23/03/2023 | <b>Localisation :</b> | Gesté, 49600                              |
| <b>Réf. :</b>            | 2023-1120  |                       | Beaupréau-en-Mauges (49 - Maine-et-Loire) |
| <b>Type de contrat :</b> | CDI        | <b>Rémunération :</b> |   |
| <b>Expérience :</b>      | 1-2 ans    | <b>Formation :</b>    | BEP/CAP                                   |

---

### Description de l'entreprise :

RESTORIA, société de restauration collective créée en 1970, est aujourd'hui un acteur régional de référence sur les Pays de la Loire et dans les régions voisines.

RESTORIA met chaque jour tout en oeuvre pour apporter une prestation et un service de qualité adaptés aux besoins de chaque convive.

De la création de la société par nos parents, artisans charcutiers, nous avons su garder la valeur essentielle qui anime nos équipes : préserver le vrai métier de cuisinier en restauration collective.

Rejoignez nos équipes !

### Poste proposé :

Bardeur, Blanchir, Émonder, ... Si ces mots vous font échos, alors ce poste est fait pour vous !

Vous avez :

- Envie d'intégrer une entreprise engagée
- Envie de faire plaisir à des convives
- Un véritable Savoir-Faire
- L'esprit créatif

Nous avons :

- De belles perspectives d'évolutions
- Plus de 50 ans d'expérience
- Des équipes formidables
- Des matières premières de qualité à sublimer

Au sein de la maison de retraite La Roseaie à Gesté (49), vous assurez la préparation de bons petits plats en mettant à profit votre Savoir-Faire de Cuisinier.

Aux côtés de Marielle la Cheffe Gérante, et de son équipe, vous cuisinez à partir de produits frais, bruts et locaux dans un seul but : faire plaisir à nos convives.

Nous avons à cour d'adapter nos repas à nos convives. Ainsi, vous pourrez être amené(e) à décliner nos recettes en textures modifiées. Vous êtes novice sur le sujet Nos équipes vous accompagneront lors de votre intégration.

Votre sens de l'organisation et votre rigueur vous aiderons à mener à bien votre mission.

Diplômé(e) en Cuisine ou avec une expérience professionnelle de plusieurs années, vous maîtrisez la méthode HACCP.

**Profil recherché :**

- Un CDI à temps plein
- Des horaires fixes selon un planning
  
- Un week end sur trois travaillé
- 2 plannings possibles : 7h00-15h00 ou 11h30 - 19h30
- Un avantage en nature repas et une mutuelle d'entreprise prise en charge par l'employeur pour le 1er régime

Poste ouvert aux jeunes cuisinier(e)s ou très très expérimenté(e)s, prêts à s'engager dans une entreprise prônant la diversité sous toutes ses formes !

Étude des candidatures de manière bienveillante et non-discriminante.

---

**Pour postuler, cliquer ici :**

<http://app.mytalentplug.com/redirection.aspx?ojid=QJrzDVE//yd+hZuW6/8txQ==>

---