

Boucherie de GORGES

recherche 1 cuisinier traiteur H/F afin renforcer notre équipe.

Dès que possible. En CDI 35h/semaine.

Vous travaillerez sous la responsabilité du directeur du magasin

Vos missions :

- Cuisiner des plats traiteur maison
- Préparation de salades
- Préparation à base de viande
- Mise en rayon
- Participation à la gestion des marchandises (stock et contrôle des livraisons)
- Entretien des locaux

Votre profil :

- Maîtrise des bases de la cuisine traditionnelle
 - Souriant(e)
 - Autonome et volontaire
 - Exigeant / minutieux(euse)
 - Soigneux (euse) et polyvalent(e)

-avec de bonnes qualités relationnelles, l'esprit d'équipe et un bon sens du commerce

Informations pratiques :

- CDI 35H (Mardi, mercredi, samedi => matin / jeudi, vendredi => journée avec coupure le midi)
- Repos deux jours consécutifs par semaine
- Rémunération selon profil
- Prime de fin d'année (1 an d'ancienneté)

Transmettez-nous votre CV et votre lettre de motivation