



OFFRE D'EMPLOI

Cuisinier/Cuisinière (H/F)

Au sein du restaurant "La Petite Auberge", situé à Chambretaud (85500 - CHANVERRIE), nous recrutons **un cuisinier/une cuisinière** (H/F) dans le cadre d'un **contrat de travail à durée indéterminée** (CDI) à compter du 01/08/2026, à **temps plein**.

Notre équipe dynamique et motivée propose une cuisine traditionnelle française, à base de produits frais et locaux.

Vos principales missions :

- Préparer les produits, cuisiner, valoriser et vérifier les préparations (3 postes en rotation : buffet d'entrées/entrées, plats, desserts)
- Réceptionner et ranger les marchandises
- Entretenir les cuisines, les équipements et le matériel (plonge)
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité (HACCP)

Vos compétences :

- Connaître les modes et temps de cuisson
- Connaître les recettes de base et techniques culinaires
- Être à l'écoute, réactif(ve), autonome, organisé(e) et ponctuel(le)
- Travailler en équipe
- S'adapter aux demandes des clients

Vos qualifications : CAP Cuisine exigé

Vos horaires de travail (en fonction d'un planning) :

- Haute saison (de juin à octobre) : Du lundi au vendredi (8h30-14h30 ; 18h-22h) + samedi soir uniquement (18h à 22h)
- Basse saison (de novembre à mars) : Du lundi au vendredi (8h30-14h30)
- Saison intermédiaire (d'avril à mai) : Du lundi au vendredi (8h30-14h30 ; 18h-22h)

Vos avantages :

- Le dimanche n'est jamais travaillé
- En haute saison : 4 soirs travaillés par semaine au maximum + 1 samedi soir de libre par mois
- En basse saison : pas de travail le soir
- 1 ou 2 avantage(s) en nature nourriture
- Mutuelle d'entreprise

Votre rémunération : à définir en fonction de vos diplômes et de l'expérience professionnelle

Envoyez votre candidature par courriel à l'adresse :
restaurant@lapetiteaubergechambretaud.com