

OFFRE D'EMPLOI



AIDE CUISINIER (H/F)

LE CAFÉ DU JARDIN

Au coeur du Jardin des Cimes, le Café du Jardin est un petit restaurant qui cherche à faire ressortir les saveurs et la beauté des jardins dans ses assiettes et ses desserts. Nous nous engageons à travailler et à servir que des plats «fait maison», entièrement cuisinés ou transformés sur place, à partir de produits bruts issues de l'agriculture biologique et/ou de Savoie.

La terrasse d'une capacité de 35 personnes, ouvert le midi de début mai à fin septembre avec service à table, et les vendredis soirs en juillet et août avec une carte réduite et une vente à emporter. Ouverture tous les jours en juillet et août, du mercredi au dimanche le reste de la saison.

Nous proposons sur notre carte, à tendance végétarienne, 4 assiettes adultes différentes avec un assortiment de 3 à 6 mets, 1 assiette enfant et 3 desserts.

L'équipe du Café du Jardin est composée, du directeur, du cuisinier, du second de cuisine, de deux serveurs et d'un responsable terrasse.

MODALITES DE TRAVAIL

- **Lieu de travail** : Jardin des Cimes, 447 route du Docteur Davy 74190 PASSY
- CDD saisonnier du 01/07/24 au 31/08/24
- 39h/semaine
- Pas de coupures en journée
- Travail le week-end
- Salaire brut de 2114.23€ par mois (1850€ en équivalent 35h/semaine) soit une estimation de 1870€ net/mois avec les indemnités de congés payés
- Repas de midi offert au Café du Jardin

POSTULER

- Contact : David DAL CORTIVO
- Par email : david@jardindescimes.com
- Modalité : CV + lettre de motivation



MISSIONS

Sous la responsabilité du directeur de l'association et du chef cuisinier, sur une période de début juillet à fin août, vous êtes chargé.e principalement :

- De participer à la confection de plats et de desserts dans le respect des règles d'hygiène et de qualité établies.
- D'entretenir la cuisine, les locaux annexes et le matériel de cuisine.
- D'effectuer la plonge nécessaire.
- De participer au service bar lors des soirées prévues



PROFIL RECHERCHE

Formations et expériences

- Formation souhaitable de type CAP / Bac pro / BTS restauration
- Débutant accepté

Compétences et aptitudes

- Aisance relationnelle, amabilité, dynamisme au sein de l'équipe et en contact avec le public
- Autonomie, rigueur, sens du travail en équipe et sens de l'initiative
- Bonne maîtrise des bases de la cuisine, et plus particulièrement de la cuisine végétarienne