

L'association les SHEDS recherche un(e)

Commis-e de cuisine

Description de l'offre

Sous l'autorité du chef, vous préparez et cuisinez des plats à partir de produits frais, de saison et certifiés "agriculture biologique" pour les services du restaurant (du mardi au samedi midi et les vendredis et samedis soir) et pour des événements exceptionnels.

Passionné-e de cuisine et créati-f-ve, vous êtes en capacité d'imaginer des recettes végétariennes et carnées ainsi que des présentations nouvelles. Vous êtes polyvalent-e et dynamique, rigoureux-x-se et organisé-e et vous aimez travailler en équipe. Vous avez déjà une expérience de plusieurs années dans la restauration et maîtrisez la cuisson des viandes, le service au poste chaud, connaissez et appliquez les règles d'hygiène alimentaire (normes HACCP).

Employeur

ASSOCIATION LES SHEDS

L'association les Sheds, créée en 2007, a ouvert en octobre 2014 un café-théâtre-restaurant et épicerie de produits locaux, bio et de saison dans une friche industrielle rénovée au centre de Kingersheim. Portée par des valeurs fortes, notre association place le respect de l'Homme et de son environnement au cœur de son projet. Cette association est dirigée par un conseil d'administration bénévole.

Détail de l'offre

Lieu de travail : Au siège de l'association – 2a rue d'Illzach – 68260 KINGERSHEIM
Type de contrat : CDI
Date de début de contrat : A pourvoir dès que possible
Expérience : Expérience exigée de 1 an
Permis : /
Salaire indicatif : Mensuel de 1 521 € bruts sur 12 mois
Durée hebdomadaire de travail : 35h hebdomadaires / Travail en soirée (vendredi et samedi).
Déplacements : /

Contact

Candidature et demande de renseignements à adresser par courriel avec CV et Lettre de motivation à l'attention de :

M. Dominique COLLIN
Président de l'association les Sheds
2a rue d'Illzach 68260 KINGERSHEIM

recrutement@les-sheds.com