



ON RECRUTE ! UN·E COMMIS·E DE CUISINE POUR L'AUBERGE DE LA VALETTE

L'auberge de la Valette est un restaurant-bar de

campagne géré en coopérative. Nous proposons une cuisine de saison qui se veut moderne et réconfortante, réalisée exclusivement à partir de produits locaux et de saison. L'auberge et son jardin bordé de forêts et d'un petit ruisseau offrent un super cadre l'été avec un terrain de pétanque, une terrasse couverte et des chemins de randonnée.

Nous recrutons un·e commis·e de cuisine pour travailler avec Rim et Coline à partir du 15 janvier 2025. Nous recherchons quelqu'un de curieux, motivé et fiable qui aime travailler en équipe, si possible avec une expérience en restauration.

LES MISSIONS

En collaboration avec l'équipe cuisine :

- nettoyage et préparation des denrées alimentaires
- aide à l'élaboration des plats, entrées & desserts
- mise en place et gestion de l'envoi des entrées, plats & desserts
- plonge et ménage
- contrôle et entreposage des marchandises dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- entretien de la cuisine et du matériel

LES PLUS DE L'AUBERGE

Intéressement sur le bénéfice.



*Basse saison : du jeudi au dimanche
9h-15h & du vendredi au samedi
17h30-22h30.*

*Haute saison : du jeudi au dimanche
8h30-15h30 & du mercredi au samedi
17h30-23h.*

Jusqu'à 70 couverts.

LES CONDITIONS

- prise de poste dès que possible
- CDI de 24h/semaine
- salaire : 1235 € brut/mois
- travail les week-ends et jours fériés selon planning
- en cas d'heures supplémentaires : payées ou récupérées avec la majoration en vigueur

Dans notre coopérative, tout le monde a le même salaire : associé, CDD ou plongeur.

CV / LETTRE DE MOTIVATION

contact@aubergelavalette.fr