

CDI

CUISINIER

PRÉSENTATION

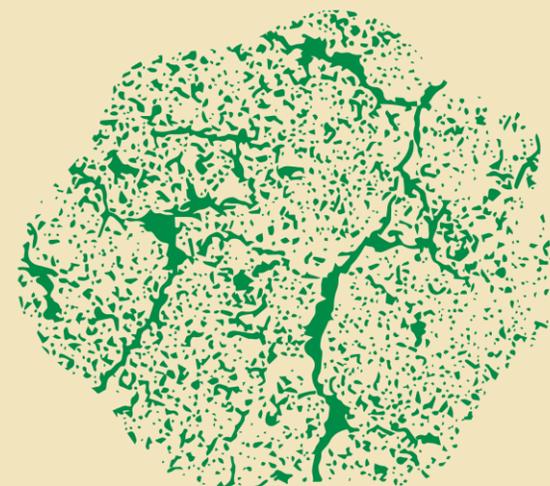
Balme est spécialisé dans la commercialisation de truffe fraîche et de produits truffés depuis 4 générations. Nos établissements, au nombre de 14 en France, combinent l'ambiance d'un Bistrot de marché à une Épicerie Fine où les amateurs de truffes, bonne bouffe et bonne ambiance pourront se régaler.

Pour son établissement situé aux Halles de Dax, Balme recherche un(e) cuisinier(e) polyvalent(e).

En tant que cuisinier, vous proposerez une cuisine conviviale de marché, dans le respect strict des recettes mises en place par la Franchise.

Vous avez à cœur de partager votre amour du produit, de la truffe et de la gastronomie.

Attaché(e) à la qualité et à la satisfaction du client, vous êtes organisé(e), dynamique, rigoureux(se), exigeant(e), sérieux(se) et avez déjà une expérience notable dans la restauration.



Missions et compétences

MISSIONS

Vous aurez pour missions la préparation et la réalisation des recettes Balme dans le respect strict des recettes fournies par la Maison Balme. Vous êtes en charge de la bonne tenue du stand : rangement et nettoyage des frigos, poste de travail, cuisine, matériels, ustensiles, vitrine, stocks, etc. dans le strict respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP).

Une première expérience en restauration et une forte affinité avec le milieu de la gastronomie sont indispensables.

Vous assistez le reste de l'équipe sur la partie « Épicerie » du stand, dans la vente et le conseil auprès du grand public ainsi que le service. En l'absence du gérant du stand, c'est vous qui prenez le relais, vous savez donc être autonome.

En résumé, voici vos missions principales :

- . Gestion du stand.
- . Accueil et conseils à la clientèle.
- . Cuisine, dans le respect strict des Fiches recettes mises en place.
- . Respect strict des protocoles mis en place par la Maison Balme.
- . Respect strict des normes HACCP & d'hygiène.

COMPETENCES ET QUALITÉS PROFESSIONNELLES

- Première expérience en cuisine exigée
- Grand intérêt pour l'univers de la restauration et des produits gastronomiques
- Organisé(e), structuré(e) et appliqué(e)
- Sérieux(se) et ponctuel(le)
- Rigoureux(se), dynamique et réactif(ve)
- Savoir collaborer et travailler en équipe
- Excellent relationnel

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Disponibilité : dès que possible, formation assurée
- Horaires : 39 heures (du mardi au dimanche : 8h-14h)
- Salaire : selon profil
- Localisation : Balme Dax, Halles de Dax
- Pour postuler, contactez x.machado@balme.fr et h.ortega@balme.fr