

CDI**avec période d'essai de 2 mois****CUISINIER(E)****PRÉSENTATION**

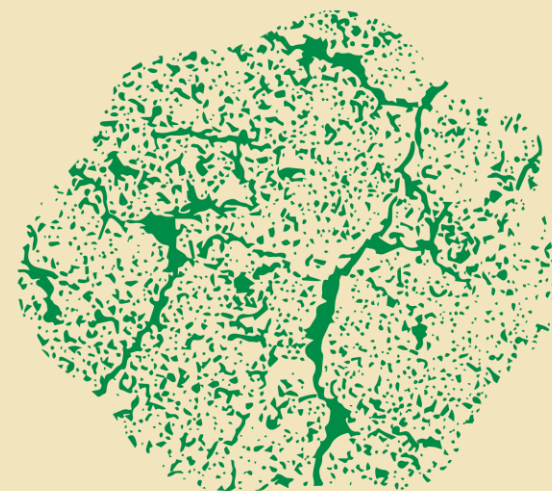
Balme est spécialisé dans la commercialisation de truffe fraîche et de produits truffés depuis 4 générations. Nos établissements, au nombre de 11 en France, sont composés de deux espaces : une épicerie (vente à emporter) et un espace dégustation (restauration sur place).

Pour sa toute nouvelle boutique située au 12 rue de la Monnaie à Lille, la Maison Balme recherche un(e) cuisinier(e) disponible dès le 6 novembre.

En collaboration avec le Responsable de boutique, vous serez en charge de la partie « cuisine » de l'établissement, et proposerez une cuisine simple et conviviale, dans le respect 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 consignes fournies par la Maison Balme. Vous êtes également en charge de la bonne tenue du stand : rangement et nettoyage des frigos, poste de travail, cuisine, 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 pourrez assister le reste de l'équipe sur la partie « Épicerie », 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 et tenue de la cuisine.**
- . 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 le 6 novembre, formation assurée**
- Horaires : 39 heures**
- Salaire : selon profil**
- Localisation : 12 rue de la monnaie, Lille**
- Pour postuler, contactez fx.mery@balme.fr**