

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

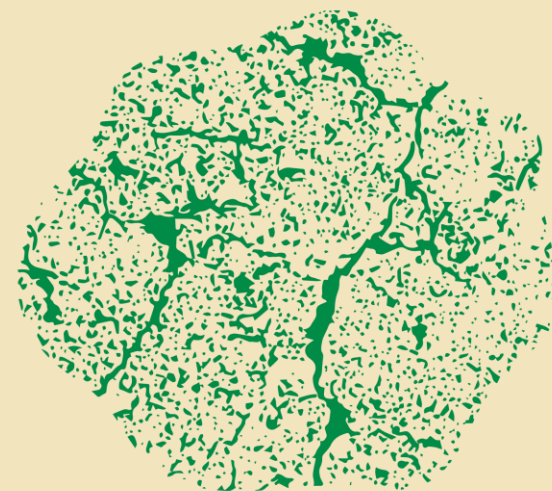
Balme est spécialisé dans la commercialisation de truffe fraîche et de produits truffés depuis 4 générations. Nos établissements, au nombre de 10 en France, combinent l'ambiance d'un Bistrot de marché à une Épicerie Fine où les amateurs de truffes, bonne bouffe et bonne ambiance pourront se régaler.

Pour son futur établissement situé au 35 rue de la Madeleine à Nîmes, Balme recherche un(e) cuisinier(e) disponible dès fin mars.

En collaboration avec le Responsable de boutique, vous serez en charge de la cuisine de l'établissement, et 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 consignes fournies par la Maison Balme. Vous êtes en charge de la bonne tenue de votre cuisine : rangement et nettoyage des frigos, poste de travail, 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.

En tant que responsable de cuisine, vous saurez être autonome dans la gestion de vos stocks et la réalisation de la carte.

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 fin mars avec formation assurée**
- Horaires : 25 heures (temps plein envisageable)**
- Salaire : selon profil**
- Localisation : 35 rue de la Madeleine, Nîmes**
- Pour postuler, contactez valentin.molinier@gmail.com et h.ortega@balme.fr**