

Apprentissage

Chef(fe) cuisinier(e)

PRÉSENTATION

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

La Maison Balme Rouen recherche un(e) chef(fe) cuisinier(e) polyvalent(e) pour son corner situé aux Halles Agrivin.



Yes, we
CANNE

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 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.

Cuisine, dans le respect des Fiches recettes mises en place

- Gestion du stand
- Accueil et conseils à la clientèle
- Vente des produits d'épicerie sèche et fine
- Respect des protocoles mis en place par la Maison Balme
- Respect des normes HACCP & d'hygiène

COMPETENCES ET QUALITÉS PROFESSIONNELLES

- Première expérience en cuisine exigée
- Grand Intérêt pour l'univers de la restauration et les produits gastronomiques
- Organisé, structuré et appliqué
- Sérieux et ponctuel
- Rigoureux, dynamique et réactif
- Savoir collaborer et travailler en équipe
- Excellent relationnel

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Disponibilité : dès que possible, formation assurée
- Horaires : 35H
- Salaire : selon profil