

# OFFRE D'EMPLOI

## FEDERATION DES AMICALES LAÏQUES RECHERCHE POUR SON ÉTABLISSEMENT LE CHATEAU DE LA GOURNERIE A ST HERBLAIN (44)

### UN (UNE) CUISINIER(E)

#### **CDI A POURVOIR LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE**

**NATURE DU POSTE ET RESPONSABILITES** : Sous la responsabilité du chef de cuisine, vous aurez en charge les missions suivantes :

- Mettre en œuvre une cuisine originale, cuisine basée sur une forte créativité et la mise en valeur de produits frais et régionaux.
- Adapter la cuisine aux demandes et spécificités de la clientèle accueillie
- Participer à l'élaboration et la conception de menus, en lien avec le chef cuisinier
- Dresser les plats pour le service
- Etre en capacité d'assurer ponctuellement certain service en autonomie

#### **PROFIL DE POSTE**

- Formation : CAP/BEP cuisinier minimum (ou diplôme équivalent) avec une première expérience significative dans le domaine de la restauration
- Connaissances et respect des normes HACCP
- Autonomie dans le travail, Capacité d'adaptation et intérêt pour la diversité des publics accueillis sur la structure : restauration de passage, de groupe, adultes en formation, séminaires et mariage, événements familiaux, Innovation et Créativité

#### **CONDITION DE TRAVAIL ET REMUNERATION** :

- Classification : Niveau II - Echelon II de la Convention Collective Hôtels Cafés Restaurants
- Rémunération mensuelle brute (base 151.67h) : **1 596.93 euros**
- Durée mensuelle : 151.67 heures
- Modulation du temps de travail
- Mutuelle d'entreprise

#### **LIEU D'EXERCICE DE LA FONCTION** :

- Château de la Gournerie à St Herblain.

#### **CANDIDATURE**

**AUCUN RENSEIGNEMENT NE SERA DONNE PAR TELEPHONE**

Envoyer votre candidature **avant le 30 novembre 2011**

Château de la Gournerie

Offre Cuisinier

Parc de la Gournerie

44800 ST HERBLAIN