

Offre d'emploi : Cuisinier.e polyvalent.e – CDI temps plein

■ ■ Contexte :

La Marbrerie est un ancien local industriel de 1500m², situé à Montreuil à 2 min à pied du métro, aujourd'hui reconverti en un lieu de vie qui conjugue concerts, restauration et événements « grand public » ou « corporate ». La Marbrerie est un établissement ouvert toute la semaine qui connaît une croissance et un développement continu. Avec une capacité de 670 places, La Marbrerie propose une programmation artistique et culturelle extrêmement variée. Dotée d'une « cantine » offrant une cuisine familiale, simple mais goûteuse, avec des accents de cuisine du monde, la Marbrerie est ouverte tous les midi, du lundi au vendredi, les soirs de concerts et le dimanche pour le brunch. Afin de renforcer nos équipes, nous recherchons un cuisinier polyvalent (H/F) à temps plein. Les équipes de cuisines sont aujourd'hui constituées, d'une responsable de restauration, d'une cheffe de cuisine, de deux cuisiniers polyvalents, d'une assistante aux préparations, en charge du service client / de la caisse et d'un commis de cuisine, notamment en charge de la plonge.

■ ■ Missions :

Sous la direction de la responsable restauration et de la cheffe de cuisine, le/la cuisinier polyvalent aura pour mission :

- La préparation des plats en autonomie, selon les recettes communiquées par la cheffe de cuisine ;
- Le dressage des assiettes au moment du service ;
- La responsabilité des préparations et du service du brunch, avec notamment la production de brioches, tartes et cake a destination du buffet ;
- De s'assurer de la propreté de son poste et de son environnement de travail ;
- De veiller au respect des règles HACCP, à la bonne tenue des chambres froides et vitrines réfrigérées ;
- De s'assurer de la bonne réception des commandes et de déterminer avec la cheffe de cuisine les commandes nécessaires a la continuité des services ;
- D'assister les équipes d'exploitation, bar et restauration dans la mise en place de la salle pour les événements d'entreprises et pour le brunch ;
- Aider à la plonge en cas de nécessité.

■ ■ Profil et compétences :

Cuisinier (H/F) certifié, disposant d'un diplôme professionnel de cuisine CAP, BEP ou Bac professionnel, le cuisinier polyvalent devra être capable de travailler en autonomie selon les directives de la Cheffe de cuisine et/ou de ses responsables.

Responsable du Brunch, le cuisinier polyvalent doit disposer d'une expérience dans la production de brioche et/ou viennoiseries.

Dans un environnement de travail convivial et sous un management bienveillant, le cuisinier polyvalent devra pouvoir travailler en équipe et assister ses collègues en cas de besoin.

Ce poste nécessite une expérience d'au moins 5 ans sur un emploi similaire.

■ ■ Conditions de travail :

- 35h par semaine, lissées sur l'année ;
- 2 à 3 jours de repos hebdomadaire, selon planning ;
- Maximisation du temps de travail sans coupure ;
- Travail tous les dimanche de 7h à 16h ;
- 5 semaines de congés payés, dont 3 possibles sur la période estivale ;
- Prise en charge du pass navigo à hauteur de 50% et prise en charge des frais de déplacement à hauteur de 50% lorsque les métro et RER ne circulent pas ;
- Salaire à discuter selon profil ;
- Poste basé à Montreuil (93100).
- Disponibilité : A pourvoir immédiatement.