

Bonjour!

Nous sommes Déborah et Sébastien, nous sommes tous les deux cuisiniers et nous recherchons une personne avec qui partager les fourneaux pour la saison 2025! La Terrasse, C'est un petit restaurant plein de charme qui réalise une trentaine de couverts par service. Nous proposons une cuisine contemporaine au gré de nos inspirations et de la saisonnalité des produits que nous allons chercher auprès de nos producteurs locaux. Nous sommes proches de nos collaborateurs et aimons entretenir avec eux une relation conviviale et chaleureuse au sein de notre petite équipe de 6 personnes.



Pour cette nouvelle saison nous recherchons de la Mi-Mars au 31 Octobre (Dates flexibles à définir)

Cuisinier(ère) pour rejoindre la team au poste du Garde-Manger
Tous les profils sont les bienvenus! Que tu sois novice, commis ou chef de partie!

Le restaurant est ouvert midi et soir du samedi au mercredi. (Jeudi et Vendredi en repos hebdo)

Tu as envie de vivre cette saison 2025 avec nous? Voici un aperçu des missions dont tu auras la charge:

- Réaliser la mise en place des entrées et des desserts en binôme avec Déborah
- Assurer le dressage et l'envoi des entrées et des desserts lors des services
- Manipuler les aliments en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Participer à l'entretien et au nettoyage de la cuisine
- Communiquer avec l'équipe de salle pour l'envoi efficace et fluide des plats
- Aider ponctuellement l'équipe de salle pour le service des plats au besoin
- Participer au rangement des légumes et différentes matières premières
- Communiquer et dresser des listes de commandes et de mise en place
- Prendre part à la création des menus (optionnel)

Si tu n'as pas ou peu d'expérience, pas de panique tout peut s'apprendre! Nous sommes des personnes pédagogues et nous aimons pouvoir partager notre passion et notre savoir faire.

Nous sommes néanmoins attachés à travailler avec des personnes qui partagent nos valeurs:

- Motivation, dynamisme et rigueur
- Bon sens relationnel et du travail en équipe avec le sourire et dans la bonne humeur
- Organisation, respect et conscience professionnelle
- Curiosité, gourmandise et sens de l'esthétisme

Les petits avantages à venir travailler avec nous:

- Mutuelle d'entreprise
- Pourboires hebdomadaires répartis équitablement entre tous les membres de l'équipe
- Ici on aime la musique en travaillant
- Le personnel aussi mange du frais et fait maison pour les repas!
- Deux jours de repos consécutifs hebdomadaire même en pleine saison

Salaire à définir et négocier en fonction du profil pour 42h hebdomadaire
Horaires de travail en coupure

Nous tenons à préciser que le poste n'est pas logé et que le restaurant dispose d'un étage ce qui engendre des aller-retours dans des escaliers!

Tu peux nous envoyer ta candidature ou tes questions
à l'adresse suivante : compta@laterrassegoult.com

Au plaisir de se rencontrer 😊!

Plus d'infos: www.laterrassegoult.com