

Bonjour!

Nous sommes Déborah et Sébastien, le duo de cuisiniers passionnés qui anime ce petit restaurant depuis 4 saisons déjà. La Terrasse, c'est un lieu 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. Le top départ de la saison 2026 approche, le printemps se prépare et notre recrutement aussi. Nous œuvrons chaque année pour constituer notre petite équipe de 6 personnes toujours avec la même envie. Réunir des personnes dans une ambiance chaleureuse et familiale.



Pour cette nouvelle saison nous recherchons du 12 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 2026 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 méticuleux 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

Si vous n'avez pas ou peu d'expérience, pas de panique! Nous partons du principe que tout peut s'apprendre et que nous pouvons vous donner les clés pour débuter. Il faut cependant se montrer motivé et dynamique afin de pouvoir assimiler rapidement les ficelles du métier et devenir un bon professionnel.

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 du fait maison pour les repas!
- Deux jours de repos consécutifs hebdomadaire même en pleine saison

Salaire minimum 1780 Net mensuel négociable 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