

CUISINIER / CUISINIÈRE (H/F)

Commerce	Un bar à tapas pas comme les autres, à l'esprit guinguette, où les apéros prennent tout leur sens !
Définition du poste/ Intitulé du métier	Envie d'un nouveau défi qui dépasse le simple cadre de la cuisine ? Dans un bar jeune, vivant et en pleine évolution, on recherche quelqu'un prêt à s'investir autant en cuisine qu'en salle et dans la gestion du quotidien. L'innovation, la liberté et l'autonomie seront les maîtres mots d'un projet qui vise à offrir de vraies perspectives d'évolution à ses collaborateurs. Chez Los Quintos, on veut proposer une expérience unique, à travers une cuisine taillée pour la convivialité et la générosité.
Contrat	CDD pouvant aboutir sur un CDI
Temps de travail	35h / Semaine
Lieu	Centre-Ville de Salon-de-Provence
Horaires de Travail	Du mercredi au dimanche, 2 jours de repos consécutifs.
Activités principales	Le cœur du poste, c'est évidemment la cuisine : <ul style="list-style-type: none"> - Préparer et dresser les plats de la carte (planches, tapas, petits plats maison), - Participer activement à la création des recettes, - Garantir la qualité et le respect des normes d'hygiène (HACCP), - Gestion des stocks et des commandes. On attend aussi quelqu'un de curieux, capable de dénicher de nouveaux fournisseurs pour enrichir notre offre. Mais ici, la polyvalence est reine : <ul style="list-style-type: none"> - Un coup de main au bar ou en salle pendant les moments forts, - Un œil sur la réception des livraisons et la qualité des produits à la carte, - Une implication dans l'organisation globale du lieu... tout compte.
Compétences	Côté compétences ? <ul style="list-style-type: none"> - Une première expérience en cuisine est indispensable (1 an minimum), - Ainsi qu'une bonne maîtrise des bases en hygiène alimentaire. - Être à l'aise avec la gestion des commandes et la relation fournisseurs est clairement un plus. - Une formation SST est bienvenue, mais pas obligatoire. Ce qu'on propose : un environnement sain, créatif, détendu, une vraie liberté en cuisine, une équipe à taille humaine, et surtout une opportunité concrète d'évoluer avec un projet plein d'ambition.
Aptitudes personnelles	On cherche avant tout un état d'esprit : Le savoir être est essentiel : <ul style="list-style-type: none"> - On veut quelqu'un de fiable, bienveillant, respectueux du collectif, - Pro sans se prendre au sérieux, qui aime bosser dans une bonne ambiance. Un profil qui a envie d'entreprendre, de grandir avec le projet, et qui a envie de construire quelque chose.
Rémunération	Salaire brut de 1.870 €/mois avec évolution de poste, si Los Quintos grandit ! En bref : on ne cherche pas juste un cuisinier, mais un vrai partenaire pour faire grandir cette aventure.

POSTULEZ : espaceco@salondeprovence.fr
 Notre service ESPAC'ECO transmettra votre CV à l'employeur.