

R	E	S	T	A	U	R	A	N	T
C	O	N	F	O	R	T	185 RUE DU FBG DU PONT NEUF POITIERS		
M	O	D	E	R	N	E			



OFFRE D'EMPLOI Chef.fe Cuisinier.e en CDI

Ouvert en 2017, le Restaurant de la SARL le Confort Moderne est géré par l'association l'Oreille est Hardie / Le Confort Moderne. Il est implanté au cœur d'une friche artistique située au 185 rue du Faubourg du Pont Neuf et ses activités sont menées en lien étroit avec la programmation du lieu. Véritable cantine créative, il accueille sa clientèle et fournit un service de restauration aux artistes et aux équipes invitées. Le Restaurant peut accueillir jusqu'à 80 couverts. Il dispose d'une salle de 120m² et d'une terrasse extérieure s'ouvrant sur un jardin.

Grâce au travail de son équipe, c'est aujourd'hui un lieu identifié pour la qualité de ses menus, son cadre et son accueil.

Le restaurant est ouvert les midis en semaine, les vendredis soir ainsi qu'une à deux soirées par semaine en fonction des événements.

Missions Principales

Vous êtes en charge de la cuisine.

Vous gérez les stocks, passez les commandes, organiser la production de la carte et supervisez son élaboration.

Vous devrez établir la carte en tenant compte de l'analyse des coûts.

Vous devrez concevoir votre carte à l'image du lieu

Vous devrez manager une équipe de commis

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

Profil Souhaité

Identité culinaire singulière

Esprit d'équipe

Bon relationnel

Titulaire d'un CAP/BEP cuisine

Expérience : 5 ans minimum

Contrat et Calendrier

Type d'emploi : Temps plein, CDI

Temps de travail : 35 Heures, temps de travail annualisé.

Taux horaire : 14€77 Brut / Heure

Date limite de candidature : 20/06/2025

Date de début de contrat prévue le 21/08/2025

Date des entretiens : semaine du 23 au 27 juin 2025

Candidature

Envoyez CV et lettre de motivation, à l'attention de Madeleine Mathé, gérante, uniquement par mail à l'adresse recrutement@confort-moderne.fr avant le 20 juin 2025.