

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



## OFFRE D'EMPLOI - CHEF.FE DE PARTIE

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 de la friche artistique située 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 80 couverts. Il dispose d'une salle de 120m<sup>2</sup> et d'une terrasse extérieure s'ouvrant sur un jardin.

### **Profil de poste**

Sous la responsabilité du Gérant, du responsable de l'activité restaurant et du chef de cuisine, vous devrez cuisiner et effectuer des préparations de mets selon un plan de production culinaire.

Vous devrez effectuer de la mise en place, procéder au service en gérant parfaitement la cuisson des viandes et du poisson, respecter les normes HACCP.

Les jours d'ouvertures sont du lundi au vendredi midi ainsi que les vendredi soir.

### **Formation**

CAP/BEP cuisine

Expérience : 3 ans minimum

### **Calendrier**

Période d'essai en extra possible du 16/08/2023 au 1<sup>er</sup>/09/2023

Date limite de candidature : 27/08/2023

Date de début de contrat prévue le 04/09/2023

Type d'emploi : Temps plein, CDI

Temps de travail : 35 Heures

Taux horaire minimum : 13€50 Brut / Heure

### **Candidature**

Envoyer votre candidature uniquement par mail à l'adresse [catherine@confort-moderne.fr](mailto:catherine@confort-moderne.fr) avant le 27 août 2023.