

Second de cuisine HF Offre T_09_2022_03

- CDI
- A partir du : Dès que possible
- Durée du contrat : Indéterminée
- Territoire de Grand Lieu
- Temps de travail : Temps complet

Plus d'informations :

- Téléphone : [02 51 78 47 83](tel:0251784783)
- Email : pointrelaisemploi-tournebride@grandlieu.fr
- Horaires d'ouverture : 8h30 à 12h

Vous aimez la cuisine traditionnelle Française, entièrement maison et travailler des produits frais ! Vous avez envie de donner du sens à votre travail et faire plaisir aux clients ! Alors, n'attendez plus et rejoignez une petite équipe dans une ambiance conviviale sur ce beau territoire de Grand Lieu !...

Lieu :

- Territoire Grand Lieu

Contrat :

- Urgent/ Poste à pourvoir à compter du 3 octobre 2022
- CDI 35h
- 2 jours consécutifs de repos/semaine le lundi et le mardi

Tâches :

- Secondier un chef de cuisine
- Préparer des plats chauds et froids
- S'adapter rapidement à la carte du restaurant

Profil souhaité :

- Candidat(e) motivé(e) et dynamique
- Cap cuisine ou avec au minimum 1 an d'expérience

Conditions salariales :

- A voir avec l'employeur, salaire attractif et de bonnes conditions de travail

Contact :

Pour plus d'information, merci de contacter le PRE en rappelant le n° de l'offre.

Nous pourrons alors vous renseigner sur le poste à pourvoir et vous transmettre les coordonnées de l'employeur auprès de qui vous pourrez envoyer votre candidature.

PRE Tournebride – ouvert sur rdv du lundi au vendredi - de 08 h 30 à 12 h 00

02.51.78.47.83

pointrelaisemploi-tournebride@grandlieu.fr

[Retour aux offres d'emploi](#)