

Chef(fe) Cuisinier/Cuisinière CDI

BeN est un nouveau concept de Boulangerie / Epicerie / Cuisine gourmande à emporter. Nous ouvrons nos portes à L'Isle sur la Sorgue en coeur de ville au mois de décembre. BeN (Bon et Naturel) proposera des produits frais, locaux et de saisons, en boulangerie et en Epicerie du quotidien. Nous recherchons donc notre futur Super Cuisinier pour une cuisine flambant neuve !

Avec le soutien d'un apprenti, vous aurez en charge la conception et la réalisation de la carte et du menu du jour ainsi que des créations boulangères. Focaccia, salades, tartes, plats, chaud, dessert à emporter, toute une gamme à développer en collaboration avec Ben, le créateur du concept. Les produits de l'Epicerie seront à la base de votre inventivité, rythmée selon les saisons. Vous devrez également travailler en étroite collaboration avec le boulanger afin d'imaginer les sandwiches de demain. La maîtrise du tourage est un plus car chez nous tout est fait maison !

EN CUISINE

- Préparation de toute la gamme du midi salée et sucrée respectant les normes d'hygiènes et de sécurité alimentaires.
- Faire le lien entre les recettes et les produits frais de l'Epicerie
- Prise en charge d'un apprenti
- Cleaning de la zone et plonge
- Gestion du stock
-

EN BOULANGERIE

- Elaboration et production des produits de boulangerie du quotidien et des temps forts : Viennoiseries, Galettes des rois, bûches, tartes....
- Travail en collaboration avec le boulanger pour la production des sandwiches : Focaccia, club, burger....

Passionné, curieux et créatif, venez rejoindre notre team !
Possibilité de formation si vous voulez apprendre ou peaufiner certaines techniques (comme le tourage), pas de panique.
N'hésitez pas à nous envoyer vos réalisations pour mieux vous connaître !

Poste à pourvoir fin novembre
Type d'emploi : CDI, Temps plein
Salaire : base 35h, 1850€ brut/mois. Possibilité heures supplémentaires.
Horaire : 6h - 13h (à définir ensemble)
Planning : A définir ensemble