



Cœur d'Artichaut recrute !

Cuisinier (H/F)

en CDI temps plein à partir du 19 mai

Cœur d'Artichaut c'est LE restaurant Gourmand et Sain à Avignon depuis 2017

Tes missions :

- Production des recettes existantes salées et sucrées
- Aide à la création de la carte et des nouveaux menus de la semaine
- Application des règles d'hygiène et de sécurité, rangement et nettoyage du poste de travail
- Gestion des stocks (Etablir les listes de courses et listes de travail)
- Plonge batterie et vaisselle

Tes atouts :

- Tu as au minimum un CAP cuisine et une vraie première expérience en restauration
- Tu es sensible au bien-être / bien manger
- Tu es organisé, investi, rigoureux et autonome
- Tu es une personne souriante et positive qui aime le contact client
- Tu as un vrai sens de l'équipe et tu as envie de t'embarquer dans une belle aventure avec nous

Qui nous sommes :

Depuis 2017, Cœur d'Artichaut est le restaurant gourmand et sain à Avignon. Que se soit pour le petit dej, le déjeuner ou le brunch du dimanche nous proposons à nos clients une cuisine inventive, saine, gourmande et 100% fait maison.

Eco-responsable, nous mettons en place différentes mesures afin de réduire notre impact environnemental et nos déchets.

Tu te reconnais ? Ce job est fait pour toi ? envoie-nous ton cv + lettre de motivation sur coeurdartichaut.recrutement@gmail.com avec la référence « Cœur d'Artichaut »