

Conserverie familiale travaillant selon le cahier des charges de
l'Agriculture Biologique, recherche

CUISINIER EXPERIMENTE (H/F)

Sous la responsabilité du Responsable de Production, vous assurerez la préparation et la cuisson de recettes à base de matières premières fraîches (principalement légumes), destinées à être mises en bocaux et appertisées.

Vous participerez aux planifications, commandes, réceptions, gestion des stocks et suivi des coûts de revient. Vous travaillerez dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) ainsi que de la charte de l'établissement

Vous participerez activement à la création de nouvelles recettes, grâce à vos connaissances, en particulier des légumes et aromates.

Vous avez le goût de transmettre votre savoir-faire.

Contrat:

CDD 6 mois, à temps complet, à pourvoir dès que possible.

Horaires de base : de 8h à 15h du lundi au vendredi (modulation du temps de travail possible selon saisonnalité).

Rémunération selon profil et expérience.

Lieu de travail : Plougoumelen (56)

Expérience :

3-5 ans minimum

Expérience en cuisine collective souhaitée, couplée avec une expérience des produits frais. Sensibilité aux produits bio et locaux appréciée.

Formation :

CAP, BEP ou équivalent en cuisine

Valeurs :

Entreprise engagée et attachée à la qualité des produits proposés, nous souhaitons intégrer un profil partageant nos valeurs : respect, entraide, solidarité entre les postes et polyvalence.

Candidature à adresser par courrier à l'attention de Mme Plassard,
Conserverie Er Vro / La Marmite Bretonne
7 bis rue Yves de Pont Sal
56400 Plougoumelen

ou par mail à : recrutement@lamarmitebretonne.bzh