

MODÈLE D'OFFRE D'EMPLOI · HÔTELLERIE-RESTAURATION

# Cuisinier(ère) / Chef(fe) de partie

Personnalisez les éléments entre [crochets] puis diffusez l'offre.

## Qui sommes-nous ?

[Nom de l'établissement] est [un restaurant / une brasserie / un hôtel / une chaîne] situé(e) à [Ville], proposant [type de cuisine / de prestations] à [XX] couverts / chambres. Notre équipe de [XX] personnes partage une conviction : [valeur clé : produits frais, accueil, convivialité...]. [Éléments différenciants...]

## Vos missions

Sous la responsabilité du chef, vous :

- Préparez la mise en place de votre poste
- Réalisez les plats de la carte dans le respect des fiches techniques
- Assurez le dressage et la qualité des assiettes pendant le service
- Respectez les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Participez à la réception et au contrôle des marchandises et à la gestion des stocks
- Encadrez les commis [si applicable] et contribuez à la création de plats

## Votre profil

- CAP / BP Cuisine ou expérience équivalente
- Expérience de [2 ans+] en cuisine [traditionnelle / bistronomique / collective]
- Maîtrise des techniques culinaires et des normes HACCP
- Rigueur, rapidité et esprit d'équipe

## Ce que nous vous proposons

- Rémunération selon la convention HCR : [taux horaire / fixe] + [pourboires, primes]
- Contrat [CDI / CDD / saisonnier], [temps plein / partiel], [coupures / service continu], [X] jours de repos
- Cuisine de produits frais et participation à l'élaboration de la carte
- [Avantages : repas fournis, mutuelle, logement (saisonniers), tenue fournie...]