

Fiche de poste gérant CUISINE

Création de plats entre 9 et 15 euros, abordables, généreux, gourmands

Utiliser des produits frais et de saison, majoritairement bio et locaux

Gérer les achats, les stocks, les prix, les marges

Respecter les mesures d'hygiène, la sécurité, le bon fonctionnement du matériel

Manager, recruter, former, motiver

Fidéliser et développer la clientèle

Coordonner le travail avec les autres gérants

Diplôme : Cap cuisine souhaitée, mais pas indispensable.

Expérience : Souhaitée comme chef de cuisine, ou comme cuisinier motivé

Horaires du poste : 8h-16h du lundi au vendredi ou du mardi au samedi.

Equipe : Travail en binôme chaque matin + former l'équipe bar du soir (cf.fiche de poste bar)

Couverts : 30 à 40 en moyenne par service, midi et soir.

Salaire du poste (cf. fiche rémunération) : entre 1500 (salaire de base) et 2000 euros net par mois (primes et heures supplémentaires comprises)

Le salaire est basé sur un 35h de cuisine hors heures de gérance. Toutes les heures supplémentaires en cuisine sont comptées et payées.

A savoir : Une transition sera effectuée sur plusieurs semaines afin de connaître le lieu, la clientèle, les fournisseurs, l'outil de travail, l'équipe, les autres gérants.

Le Cirque recherche avant tout une personne motivée pour élaborer des plats sincères, gourmands, éthiques, mais aussi et surtout une personne qui souhaite intégrer un projet qui lui ressemble.