

# Hôtel du Parc

RESTAURANT *La Cotriade*

## Cuisinier H/F – CDI – 35h / semaine – Perros Guirec

Restaurant traditionnel labellisé Maître Restaurateur. Travaillant des produits frais et locaux et plus particulièrement les produits de la mer. Carte courte, 40 couverts maxi par service, horaires de travail facilitant la vie personnelle. Nous recherchons des personnes qui aiment le travail en équipe et passionnées par leur métier qui ont pour objectif la satisfaction clientèle.

### Description de l'offre :

Sous la supervision du Chef, vous aurez pour missions :

- la création de la carte des entrées
- la gestion et l'envoi des préparations culinaires
- la gestion de votre stocks et la préparation des commandes de votre partie.

Vos points forts : vous êtes autonome, minutieux (se), et maîtrisez parfaitement les normes HACCP.

Vous êtes qualifié(e) ou vous avez une première expérience de 1 an minimum

Vous travaillerez sur une base de 35h00 par semaine avec 2 jours de congés et vous bénéficierez d'une mutuelle d'entreprise.

Notre établissement est équipé d'une pointeuse. Rejoignez une équipe stable, travaillant dans un environnement de qualité.

### Compétence(s) du poste :

Doser des ingrédients culinaires  
Dresser des plats pour le service  
Définir des besoins en approvisionnement  
Mélanger des produits et ingrédients culinaires  
Préparer les commandes  
Suivre l'état des stocks  
Éplucher des légumes et des fruits

Expérience : Débutant accepté - si qualifié

Formation : CAP, BEP OU Bac ou équivalent Cuisine Exigé

Salaire indicatif : 1500 Euros net (+heures suppl payées chaque fin de mois, repas inclus)

### Enseigne de l'employeur :

RESTAURANT La Cotriade

Mr ROUSSEL Charly

[contact@hotel-duparc-perros.com](mailto:contact@hotel-duparc-perros.com)