

Offre 2024-02 – Cuisinier-Cuisinière
LA TABLE DU MOULIN - MOULIN DE PORCHÈRES

Type de contrat : **CDD saisonnier** (2 postes à pourvoir)

Position hiérarchique : Sous la responsabilité du directeur de la restauration

Missions du poste :

- Missions principales :

- * Préparer des plats en cuisine :
 - Épluchage et lavage des légumes et des fruits.
 - Préparation des viandes et poissons (brider, barder, vider, trancher, ...).
 - Dosage et mélange des produits et ingrédients culinaires.
- * Maîtriser les techniques de cuisson et de refroidissement.
- * Suivre et contrôler la qualité de la prestation et de la satisfaction des clients.
- * Veiller à la synchronisation des opérations entre la cuisine et la salle afin d'assurer la fluidité du service.
- * Entretien du matériel et des équipements de la cuisine selon les techniques de nettoyage en vigueur.
- * Élaborer les menus et/ou les plats du jour avec le chef de cuisine.

- Missions annexes :

- * Gérer les stocks et passer les commandes.
- * Réceptionner et stocker les marchandises dans les règles HACCP.
- * Respecter les normes d'hygiène et de sécurité relative à la manipulation des aliments.
- * Vérifier le bon état du matériel et informer sa hiérarchie de tout dysfonctionnement.

Savoir-faire :

Formations et qualifications nécessaires :

- * Minimum CAP ou BEP Cuisine / **Débutant(es) acceptés.**
- * Connaissance en diététique et plats végétariens.

Savoir être :

- * Capacité d'adaptation
- * Capacité d'organisation
- * Autonomie et sens de l'initiative
- * Ponctualité et rigueur dans le travail
- * Goût pour le travail en équipe
- * Bon relationnel
- * Gestion du stress et adaptation aux besoins de la haute saison
- * Permis B et véhicule obligatoire

Conditions d'exercice :

- * Convention collective nationale HCR (Hôtels, Cafés, Restaurants)
- * **CDD n°1 saisonnier 5,5 mois** : mi-avril à fin septembre 2024
- * **CDD n°2 saisonnier 6 mois** : mi-avril à mi-octobre 2024

- * Temps plein 39h/semaine
- * Salaire : entre 1850€ - 2350€ brut /mois + Primes + Mutuelle
- * Travail les week-ends, soirées et jours fériés
- * **Possibilité d'être logé**

Candidatures (CV + Lettre de motivation) à adresser par mail à :
latabledumoulinporcheres@gmail.com
Merci d'indiquer la référence de l'offre dans l'objet de votre mail.

Le Moulin de Porchères, inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques, est devenu en quelques années un des hauts lieux touristiques du Libournais.

Cet ancien moulin à farine à meules, transformé en minoterie dans les années 1930, est aujourd'hui géré par l'Association **Vivons avec le Moulin de Porchères** qui accueille le public depuis 2015 pour des visites guidées, des ateliers de fabrication de pain et des activités nautiques sur la rivière Isle. Le site a accueilli plus de 12500 visiteurs en 2023.

Son nouveau restaurant, "**La Table du Moulin**", sera ouvert pour la saison 2024 du 27 avril au 15 octobre 2024.

