Afin de soutenir son activité, nous recherchons pour notre client en Charente Maritime (17)

**Un(e) cuisinier(ère)**

**L’Entreprise :**

Niché dans la campagne charentaise, à 15 km de Pons, et à moins de 30 minutes de Saintes, Royan, Jonzac… le Domaine du Seudre est dirigé par deux Maîtres Restaurateurs, entouré d’une équipe de 4 personnes autour d’activités multiples : restaurant gastronomique, traiteur, cours de cuisine, accueil de groupes : mariages, banquets et réceptions ; hôtellerie de tourisme….

10 000 couverts environ sont servis annuellement, deux services par jour, midi et soir. Le Domaine est fermé deux jours / semaine (mardi et mercredi) et 2 semaines complètes en octobre et février de chaque année.

Pour soutenir son activité, notre client recherche un(e) cuisinier(ère) pour la saison 2016, de février à septembre 2016 maximum.

**Les Missions :**

Sous la responsabilité directe du Chef de Cuisine, Maître Restaurateur, et inclus au sein d’une équipe de 3 personnes, vous occuperez un poste de cuisinier(ère) chaud et froid au sein d’un restaurant gastronomique de 30 couverts, proposant le midi et le soir une cuisine de qualité réalisée à partir de produits frais et locaux.

Vous assisterez le chef dans les mises en place, la préparation des produits, vous prendrez en charge la gestion d'un poste de travail, entrées, desserts sous contrôle puis en autonomie.

Vous contribuerez également aux activités traiteur et groupes.

Vous êtes garant de la bonne tenue de votre poste en fonction des normes d’hygiène requises.

**Le profil :**

Nous recherchons une personne animée par la passion de la cuisine, désireuse de s’épanouir dans une ambiance saine et stimulante, au sein d'une équipe jeune et dynamique.

Titulaire au minimum d’un CAP de cuisine ou d'une formation équivalente, vous avez une expérience significative en restauration traditionnelle ou gastronomique, idéalement comme chef de partie entrée ou desserts.

Vous maîtrisez les normes HACCP.

Vous faites preuve de souplesse, d’adaptation et d’ouverture d’esprit. Vous êtes rigoureux (euse) et avez le sens des responsabilités ainsi qu’un esprit d’équipe indispensable.

Vous êtes sensibilisé aux objectifs de rentabilité et de productivité.

**La rémunération :**

* CDD saisonnier, employé qualifié
* Contrat annualisé (horaires variables selon les saisons été/hiver et les périodes week end/semaine)
* Entre 1667 et 2083 € bruts mensuels, selon expérience et profil.
* Avantages en nature : repas midi et soir
* Complémentaire santé

**Pour postuler :**

Envoyer CV + Photo + lettre de motivation à **recrut@gaillard-conseil.com**

*GAILLARD CONSEIL est un cabinet de recrutement et de coaching professionnel ; nous accompagnons nos clients dans la recherche, l'intégration, la formation et le développement de leurs ressources humaines.*