

Commis de cuisine / chef de partie

Traiteur haut de gamme au cœur des Mauges, nous sommes demandé pour des événements d'entreprises et particuliers de différentes ampleurs. Nous travaillons des produits frais de qualités préparés dans notre laboratoire (Plats préparés, Pièces de viande, Pièces de cocktail, Pâtisseries...).

Nous recherchons une cuisinière ou un cuisinier.

Vous intégrez une équipe sympathique et dynamique et participez à la fabrication des plats.

Vous serez amené à vous rendre en prestation sur différents lieux de prestige avec envoi des plats et parfois animations culinaires devant les clients.

Vous avez minimum 2 ans d'expériences avec des connaissances en cuisine.

Vous travaillerez avec 6 personnes en production cuisine et pâtisserie,

Poste évolutif,

35h/semaine. CDI

Horaires :

- Travail en journée continue
- 2 jours de repos : dimanche et lundi + 2 ½ journées (mardi et mercredi)

Avantages :

- Repas
- Mutuelle d'entreprises
- Épargne salariale
- Prime de fin d'année

Avantages :

Salaire selon expérience

Contact : contact@antares-traiteur.fr

tel : 02 41 71 20 05