

Trattino, c'est un **tiers-lieu dédié à l'alimentation écologique** agencé en 3 univers interconnectés: une épicerie, un bar-café et un restaurant, et animé par une programmation culturelle.

Après avoir testé sa partie restauration à La Commune, incubateur de start-up culinaire à Lyon, pendant plus de 2 ans, **Trattino a ouvert son premier lieu en février 2021**. Face au succès de notre ouverture et de notre établissement, nous souhaitons consolider notre équipe en vue de l'ouverture progressive des espaces intérieurs prévue les 9 et 30 juin, nous recherchons **un·e commis·e de cuisine**.

DESCRIPTION DU POSTE

- Réalisation des préparations pour la mise en place.
- Mise en place pour le service.
- Entretien de la cuisine & application des normes HACCP
- Entretien de la salle et du bar en application des règles d'hygiène
- Assurer la satisfaction des clients et l'accompagnement dans l'expérience clients Trattino

LES PLUS

Rattaché·e directement au responsable de la cuisine, ce poste vous offre la possibilité d'acquérir rapidement des responsabilités avec l'accroissement de TRATTINO et de participer à l'activité opérationnelle. Au sein d'une équipe jeune, dynamique, engagée et parfois drôle !

PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience d'au moins 6 mois en cuisine
- Ponctuel·le, ambitieux·se et rigoureux·se
- Partageant les valeurs du bio, de la valorisation paysanne, du local et de l'équitable
- Dynamique et force de proposition
- Ayant l'esprit entrepreneurial et le sens du défi
- Envie de se surpasser dans ce lieu ambitieux

RECRUTEMENT

- 35h / semaine
- CDI
- Rémunération : selon profil
- Date limite des candidatures : 12 juin 2021



Si vous êtes intéressé·e, merci d'envoyer **vos** CV et votre **lettre de motivation**, en nous précisant ce que vous aimez cuisiner, à rh@trattino.fr

