

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 second·e de cuisine**.

DESCRIPTION DU POSTE

- Production des plats faits maison
- Mise en place du service et envoi des plats
- Aide à la mise en place de nouvelles recettes, de fiches techniques et amélioration des process
- Gestion des stocks de marchandises
- Entretien de la cuisine et application des normes HACCP



LES PLUS

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

PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience d'au moins deux ans 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

- 39h / semaine
- CDI
- Rémunération : selon profil
- Date limite des candidatures : 18 juin 2021



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