

TRATTINO, C'EST QUOI ?

Trattino est le premier tiers-lieu éco-responsable entièrement dédié à l'éco-alimentation – 100% bio, locale, équitable, en circuits courts, de saison et faite maison – et à la Culture.

Installé dans un ancien hangar industriel totalement réhabilité, Trattino associe une épicerie, un restaurant, un bar-café et des animations culturelles sous le même toit, au sein d'un super espace de 730 m² : 380 m² intérieur et une terrasse de 350 m² !

Pour assurer notre croissance et proposer la meilleure expérience possible à nos nombreux clients, nous recherchons un·e chef·fe de partie pour intégrer notre super équipe dès que possible !

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 de son poste de cuisine pendant tout le service
- Entretien de la cuisine et application des normes HACCP
- Gestion des stocks de marchandises et du rangement de la cuisine

LES PLUS

Rattaché directement à la Responsable cuisine, ce poste vous offre la possibilité :

- De travailler du mardi au samedi avec 2 continues et 3 coupures + 2 jours OFF
- De bénéficier de nombreux avantages : repas du personnel, mutuelle, 30% sur l'épicerie...
- D'acquérir rapidement des compétences avec l'accroissement de Trattino... Au sein d'une équipe jeune, dynamique, engagée et parfois drôle !

PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience d'au moins 1 an en cuisine
- Partageant les valeurs du bio, de la valorisation paysanne, du local...
- Ponctuel·le, ambitieux·se et rigoureux·se
- Dynamique, enthousiaste et force de proposition
- Ayant l'esprit entrepreneurial et le sens du défi
- Envie de se surpasser dans ce lieu ambitieux



RECRUTEMENT

- CDI de 39h à pourvoir dès que possible
- Rémunération : selon profil
- Date limite des candidatures : 30 novembre 2022



Si vous êtes intéressé·e, merci d'envoyer votre CV et votre lettre de motivation à rh@trattino.fr