



Si les termes émulsionner, clarifier, déglacer, ou chemiser n'ont aucun secret pour vous, la CCI recherche un **Cuisinier confirmé H/F** afin d'intégrer une brasserie implantée dans l'ouest de la Haute-Vienne

Sous la responsabilité du gérant, vous travaillez en binôme avec un aide de cuisine afin d'élaborer une carte innovante avec des produits frais et de saison.

**Missions :**

- Vous concevez les menus et les plats du jour en collaboration avec le gérant
- Vous assurez la préparation des entrées, des plats et des desserts
- Vous assurez la gestion des stocks
- Vous assurez la conservation des produits selon les règles d'hygiène et de traçabilité
- Vous entretenez et nettoyez la cuisine dans le respect des normes HACCP
- Vous utilisez de manière sûre et efficace les équipements standards de cuisine

**Profil :**

Vous êtes issue d'une formation CAP, BEP, BAC pro cuisine, et justifiez d'une expérience exigée de 3 ans minimum à un poste similaire

Vous êtes autonome, ponctuel(le) et déterminé(e) à mener à bien cette nouvelle mission.

Vous êtes un(e) véritable partenaire prêt(e) à s'investir, et ayant le sens du relationnel client.

Vous êtes force de proposition et avez la capacité à vous intégrer dans une équipe existante.

**Conditions de travail :**

Contrat de travail **CDI 39 heures**

Repos dimanche, lundi et mardi soir

**Salaire selon le profil et l'expérience**

Les mesures de protection sanitaires liées au COVID 19 sont mises en application au sein de l'entreprise.

Contact : [recrutement@limoges.cci.fr](mailto:recrutement@limoges.cci.fr)