

**La cafétéria du circuit karting loisir à Angerville (91) recherche :**

un(e) Cuisinier(ère) organisé(e), ponctuel(le) et autonome, capable de préparer des repas variés et équilibrés, tout en respectant les normes d'hygiène et la qualité attendue.

**Qualités et compétences :**

Rigueur et sens de l'organisation,  
Dynamisme, esprit d'équipe et entraide,  
Créativité pour diversifier les menus,  
Discrétion et professionnalisme.

**Profil recherché :**

CAP Cuisine ou diplôme équivalent, Bac Pro/BP apprécié,  
Expérience en cuisine,  
Bonne présentation et capacité à s'adapter aux horaires décalés.

**Caractéristiques du Poste de cuisinier (ère) :**

CUISINIER(E ) confirmé(e) (5 ans d'expérience minimum) pour préparer  
- chaque week-end (samedi et dimanche) et les jours fériés le repas du midi de la clientèle du circuit,  
- en semaine, le midi, (en fonction de la demande) les repas des clients « séminaire »,

**Missions :**

Préparer les repas en fonction de la demande de la direction,  
Garantir la qualité des plats chauds et froids,  
Gérer le stock et anticiper les besoins,  
Transmettre les informations au responsable afin de passer les commandes,  
Respecter les normes d'hygiène et maintenir un espace de travail propre,

**Notre proposition :**

Poste : Cuisinier (e )  
Statut employé ou auto-entrepreneur,  
Rémunération : 12 à 14 € / heure selon compétences,

Temps de travail : minimum 14 heures par semaine (samedi et dimanche de 8h30 à 15h30), adaptable en fonction de la demande des clients séminaires,

Jour de fermeture hebdomadaire de l'établissement : mardi

Fermeture annuelle : deux semaines à Noël