



Offre d'emploi Cuisinier (H/F)

Réf : 201006 / 13 novembre 2020

Notre client, Maison Labonne, est une nouvelle marque spécialiste des produits carnés, qui s'apprête à bouleverser les codes du métier, en proposant une véritable alternative à la grande distribution et aux boucheries traditionnelles. Grâce à son atelier de haute technicité, établi à Volvic, au cœur du terroir et du savoir-faire agroalimentaire, et à son réseau de distribution en boutiques physiques et digitales, Maison Labonne garantit une viande à la traçabilité parfaite, savoureuse et accessible, dans un packaging innovant et sain. L'entreprise ouvrira plusieurs points de distribution en région parisienne fin 2020. À moyen terme, elle étendra sa zone de distribution à l'ensemble du territoire national.

Maison Labonne s'adresse aux amateurs de viande, petits et grands, raisonnables ou gourmands, pour qu'ils puissent enfin allier plaisir et sérénité. Toutes les pièces sont calibrées et emballées dans un conditionnement garantissant une conservation parfaite, sans produit chimique.

Dans le cadre de cette création, Maison Labonne recherche son/sa futur(e) Cuisinier (H/F).

Vous souhaitez vivre une expérience inédite ? Être acteur d'un projet alliant passion, savoir-faire et innovation ?

NS MANAGEMENT
17 avenue Julien
63 000 CLERMONT FERRAND
Tel. 06 87 24 04 19
www.ns-management.fr



Sous la responsabilité du Chef Cuisiner, vous participez à la production des plats cuisinés.

Pour ce faire, vous respecterez la qualité et les quantités voulues par l'entreprise.

Soucieux du respect animal, vous aurez pour objectif de travailler les bêtes entières en produisant le moins de déchets possible.

Autonome et minutieux/se, vous travaillez avec rapidité tout en respectant les normes HACCP que vous connaissez.

Plus particulièrement, vous aurez pour missions :

- La réception, la validation, l'enregistrement et la gestion des stocks d'après un cahier des charges.
- Le respect du processus de traçabilité.
- L'exécution de toutes les tâches permettant de produire en suivant des objectifs à la semaine.
- Le travail de la charcuterie faite maison en grande quantité
- La surveillance et la participation à la production en respectant la rapidité d'exécution

Enfin, vous contrôlerez et suivrez les protocoles du service qualité sécurité environnement.

PROFIL

Titulaire d'un CAP cuisine ou d'un CAP charcuterie, vous avez une première expérience dans la cuisine en grandes quantités.

Véritablement passionné(e) par votre profession, vous faites preuve de curiosité et d'ouverture d'esprit face à un tel projet.

Minutieux et avec un sens des priorités aiguisé, vous savez parfaitement gérer votre cuisine : cuissons, sauces, taillage de légumes, etc.

Vous connaissez le plan sanitaire HACCP et maitrisez le matériel relatif à la cuisine.



Vous êtes également curieux/se de découvrir et de vous former aux nouvelles technologies en vigueur dans votre profession.

Enfin, vous êtes capable de coordonner plusieurs productions grâce à votre sens de l'écoute.

RÉMUNÉRATION

21 600 euros bruts annuels

13^{ème} mois à partir de 6 mois d'ancienneté

Évolution possible sur un poste de Second de cuisine

CONTRAINTE DU POSTE

Port de charges

MODALITES DE RECRUTEMENT

Maison Labonne a confié à NS MANAGEMENT, Société de conseils en ressources humaines, basé à Clermont-Ferrand, le recrutement de son/sa futur(e) cuisinier(e).

Le recrutement se déroulera en plusieurs étapes :

- Analyse des candidatures
- Rendez-vous de pré-sélection téléphonique
- Entretien de sélection en visioconférence ou dans nos locaux, basés à Clermont-Ferrand
- Entretien avec la Directrice de Maison Labonne



CONTACT

- **Pour postuler :**
Adresser votre CV, accompagné d'une lettre de motivation, à l'adresse suivante : candidature@ns-management.fr sous la référence 201006

- **Votre contact :**
Nicolas Striffling
Consultant-expert
06 87 74 14 26