

Le Café Culturel de l’Ancienne Gare recherche
Un.e Cuisinier.ère à 100%
À Fribourg
Pour le 1^{er} août

Mission :

En tant que cuisinier·ère, vous ferez partie de l’équipe cuisine et soutiendrez le chef de cuisine lors de la préparation des plats et du respect des consignes d’hygiène.

Vos activités comprennent :

- Mise en place et préparation de différents plats
- Respect des consignes d’hygiène
- Aide au service
- Assurance qualité
- Mise en valeur des producteurs locaux à travers une cuisine du terroir goûteuse et attractive
- Gestion de la cuisine de manière efficiente et économique, aux normes HACCP
- Remplacement du chef de cuisine durant ces jours de congé

Profil requis :

- CFC de cuisinier·ère
- Expérience de plusieurs années dans cette fonction.
- Les horaires en coupure et le travail le week-end ne doivent pas déranger les candidat·e·s.
- Ouverture d’esprit et fort intérêt pour la culture et le milieu associatif.
- Permis de conduire catégorie B
- Bon esprit d’équipe, précis, flexible.
- Dynamisme
- Résistance au stress
- Créativité

Sont un avantage :

- Bonnes notions de français
- Autonome à tous les postes
- Autonomie et flexibilité face au travail attribué
- Cours de perfectionnement sur l’hygiène chez Gastro-Fribourg

Nous vous offrons :

- Un environnement de travail dynamique
- Des activités stimulantes et intéressantes
- Un salaire juste
- Restaurant/bar moderne au plein centre de Fribourg
- Cadre de travail agréable avec cuisine moderne et bien équipée.

Coordonnées de contact / Modalités de candidature :

Les dossiers de candidature sont à envoyer jusqu’au 25 juin au :
Café Culturel de l’Ancienne Gare
Esplanade de l’ancienne Gare 3
1700 Fribourg

Mail : gerance@cafeancienegare.ch