



Offre d'ALTERNANCE, Second de cuisine

A propos

Cadence a ouvert ses portes en juillet 2019, avenue Parmentier, dans le 11e arrondissement de Paris, fondé par une équipe de 3 jeunes associés.

Cadence propose une carte spontanée et audacieuse, à base de produits frais et de saison, dans une démarche durable et collective.

En formule le midi et à l'ardoise le soir, les menus changent régulièrement, au rythme des saisons et des arrivages fournisseurs. A table ou au bar, l'ambiance est chaleureuse.

Le samedi soir, des artistes de la scène locale viennent passer des vinyles lors des fameux « entrée plat disco ».

Descriptif du poste

Afin de renforcer notre équipe, nous sommes à la recherche d'un(e) apprenti(e) cuisinier, directement rattaché(e) au chef, tes missions seront les suivantes :

- o Second de cuisine sur la partie salée, aide à la mise en place, responsable cuisson ou dressage lors du service du midi
- o Second de cuisine sur la partie dessert, création d'un menu évoluant régulièrement au fil des saisons
- o Calcul et analyse des coûts de revient, réflexions fournisseurs

Profil recherché

Formation : Apprenti en 1ere ou 2e année de BTS, d'école de cuisine ou licence professionnelle.

Sensibilité : Tu as l'envie et la curiosité d'apprendre au sein d'une équipe dynamique. Tu aimes créer et inventer des recettes au fil des saisons. Tu disposes d'un sens aigu de l'organisation et de la gestion du temps en autonomie.

Informations pratiques

- o Restaurant situé au 117 avenue Parmentier, Paris 11e
- o Type de contrat : alternance à temps plein
- o Début du contrat : De juillet à septembre 2021
- o Durée du contrat : 1 à 2 ans, ce poste pourra évoluer vers une embauche en CDI
- o Candidatures à envoyer à : bonappetit@cadencecadence.fr