



Poste en CDD de 6 mois, chef(fe) de cuisine

A propos

Cadence est une équipe de 13 passionnés travaillant sur 2 sites : Le resto situé avenue Parmentier depuis juillet 2019 et l'épicerie, boulevard Voltaire depuis décembre 2021.

Cadence propose une cuisine du marché 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. 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 ».

Pour en savoir un peu plus : <https://cadencecadence.fr/presse/>

Descriptif du poste

Cadence continue de grandir à travers des projets qui mêlent cuisine, musique et bon vivre. En vue d'une collaboration avec une institution des bords du canal Saint Martin, nous cherchons à étoffer notre équipe.

Directement rattaché(e) au chef, tes missions seront les suivantes :

- o Responsable de cuisine sur ce nouveau projet
- o Participation à l'élaboration d'une carte avec le chef de Cadence
- o Gestion : calcul et suivi des coûts de revient et des ratios de vente
- o Fournisseur : contrôle qualité et prix des fournisseurs

Profil recherché

Expérience : 2-3 ans en cuisine 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 Type de contrat : CDD
- o Travail sur 2 sites : cadence et bords de canal
- o Début du contrat : mars-avril 2022
- o Durée du contrat : 6 mois, ce poste pourra évoluer vers une embauche en CDI
- o Candidatures à envoyer à : bonappetit@cadencecadence.fr