



À propos :

Cadence est un bistrot de quartier en plein cœur du 11eme arrondissement de Paris. Nous avons commencé l'aventure à 3 et nous sommes une dizaine de personnes aujourd'hui après bientôt 3 ans.

Cadence propose une cuisine du marché spontanée et audacieuse. En formule le midi et à l'ardoise le soir, les menus changent régulièrement selon les saisons, les arrivages et les idées de la team cuisine.

Cadence c'est le rythme, ce mot qui fait le lien entre la cuisine d'une part et la musique d'autre part !

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 ». Nous sommes très fiers d'avoir été élu « Table de Genre » dans le guide du fooding 2022. Cette nomination a été une belle récompense après 2 années de travail. Nous souhaitons aujourd'hui nous servir de cela pour aller encore plus loin et agrandir l'équipe.

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



jobs

Notre offre

ALTERNANCE, Second de cuisine

Descriptif du poste

Afin de renforcer notre équipe, nous sommes à la recherche d'un(e) second(e) de cuisine, tes missions seront les suivantes :

- o Création d'un menu évoluant régulièrement au fil des saisons aux côtés du chef.
- o Remplacer le chef de cuisine sur ses jours de repos.
- o Manager le commis lorsque le chef n'est pas là.
- o Participer à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels.
- o Calcul et analyse des coûts de revient, réflexions fournisseurs.

Profil recherché

Expérience : 1 an d'expérience minimum

Compétence : Connaître les recettes de base en cuisine et le fonctionnement du matériel.

Connaître, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien...).

Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle.

Avoir des notions de gestion des stocks.

Savoir organiser son travail en fonction du planning

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.

Tu n'as pas peur de mouiller le maillot.

Informations pratiques

o Restaurant situé au 117 avenue Parmentier, Paris 11e

o Type de contrat : CDI ou CDD

o Début du contrat : Octobre 2022

