



Commis de cuisine Temps plein CDD Villeurbanne - La Soie

Au Moulin, on a le goût des bonnes choses : cuisine de saison, faite maison bien sur, et recettes créatives. Et le goût des engagements : label AB50%, approvisionnement local, entreprise d'insertion et entreprise de l'économie sociale et solidaire.

Depuis 2006, le Moulin propose à Lyon des repas faits-maison, équilibrés et gourmands. En 2018, Le Moulin développe son aventure dans l'événementiel-traiteur en proposant des plateaux-repas, des cocktails et des petits-déjeuners. En 2024, cette activité prend son envol pour s'installer et se développer sur un nouveau site de production dédié.

Faites partie de l'aventure !

Nous recherchons un.e commis de cuisine pour notre activité Evènementiel - Traiteur. Le poste est à pourvoir à partir de septembre en CDI à temps plein sur notre site de Villeurbanne (quartier La Soie).

Vous êtes rattaché.e à une des équipes de production : Froid, Chaud ou Pâtisserie ; et vous êtes polyvalent.e pour aller prêter main forte à vos collègues en cas de besoin.

Missions :

- Organiser, mettre en place et entretenir le poste de travail
- Mettre en œuvre les préparations culinaires grâce au bon suivi des fiches techniques
- Participer à la préparation des plats chauds, froids ou desserts
- Contrôler la qualité en ayant le sens du détail
- Assurer le dressage et en assurer la finition.

COMPÉTENCES / QUALITÉS REQUISES :

- Efficacité
- Dynamisme
- Ponctualité
- Esprit d'équipe et communication positive
- Soins portés aux produits et au matériel

Statut : Employé.e - 33h payés 35h, sur 4 jours du lundi au vendredi (10 semaines sur 5 jours par an)

Salaires : 11,65€ / h brut + 77€ (1844€/mois)

Pour plus d'informations ou pour envoyer votre candidature (CV et lettre de motivation) : rh@lemoulin.fr