



Commis de cuisine CDD - temps plein Villeurbanne - La Soie

Le Moulin est artisan restaurateur lyonnais depuis bientôt 20 ans. C'est un acteur majeur d'une restauration de grande qualité à la fois par ses propositions culinaires, par un service client soigné et par la force de ses engagements écologiques et sociaux. Créé pour régaler les actifs urbains dans la région, Le Moulin développe son aventure dans l'événementiel-traiteur en 2018.

Rejoindre Le Moulin traiteur, c'est rejoindre une équipe passionnée, pleine d'idées et d'envies dans un tournant clé de son aventure. C'est pouvoir laisser son empreinte en participant au développement d'une génération de traiteur qui ne fait aucun compromis sur ses engagements : pour la satisfaction du client, pour l'épanouissement de ses équipes, pour l'impact positif.

Faites partie de l'aventure !

Nous recherchons un.e commis de cuisine pour notre activité Evènementiel - Traiteur. Le poste est à pourvoir dès que possible **en CDD à temps plein jusqu'au 24 juillet 2026** sur notre site de Villeurbanne (quartier La Soie).

Vous êtes rattaché.e à l'équipe de production Froid - Chaud et vous êtes polyvalent.e pour aller prêter main forte à vos collègues en cas de besoin.

Missions :

- Réaliser les préparations culinaires grâce au bon suivi des fiches techniques
- Participer à la préparation des plats chauds, froids
- Organiser, mettre en place et entretenir le poste de travail
- Contrôler la qualité en ayant le sens du détail
- Si besoin, participation à la préparation des desserts et assurer le dressage

COMPÉTENCES / QUALITÉS REQUISES :

- Qualification en cuisine (CAP) et expérience d'au moins 2 ans
- Efficacité, organisation et dynamisme
- Esprit d'équipe et communication positive
- Capacité d'analyse au service de l'amélioration continue
- Soin porté aux produits et au matériel

Statut : Employé.e - 35h du lundi au vendredi - Démarrage le matin entre 6h et 7h

Salaire : 1 966,85€ / h brut après 2 mois d'ancienneté, 1823€ les 2 premiers mois, + 77€ de prime forfaitaire

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

