

URGENT - Myrtille, café-restaurant bio, local et végétarien à Clermont-Ferrand, 30 couverts, ouverture prévue en octobre, recrute cuisinier (h/f) autonome, organisé et créatif souhaitant s'investir dans projet riche de sens.

Horaires de travail : 8H00-15H00 du mardi au samedi, en CDI.

Myrtille, ouvert de 9H00 à 18H00, proposera une carte simple et bonne (soupe, salade, plat complet légumes-céréales-légumineuses, lasagnes végétales...) qui change tous les jours, réalisée à partir des légumes cultivés par une maraichère bio qui varieront selon les saisons. Seuls des produits bruts bio, provenant de la région pour la plupart, seront utilisés en cuisine.

Nous proposerons également de beaux et bons desserts et gâteaux (cheesecake, carrot cake, banana cake...).

Une expérience en restauration est indispensable (la personne travaillera seule en cuisine, gèrera ses stocks et ses commandes et maîtrisera les normes HACCP) et une expérience de la cuisine végétale et sans gluten souhaitée.

L'Auvergne est une région très agréable à vivre, idéale pour les amoureux de la campagne et des sports de pleine nature. Les loyers sont bon marché et il est possible de louer une maison avec un jardin (ou un potager) à quinze minutes en voiture du centre.

Merci de s'adresser à Marie-Laure Michel 06 19 81 49 67 marie-laure.michel@voila.fr