



Souhaite renforcer son équipe en cuisine,

CDI à partir de fin août 2018

Alice au Pays, c'est une histoire de **RENCONTRES**, démarrée il y a bientôt 3 ans : **les produits BIO**, les producteurs de la REGION, les passionnés de la **CUISINE et du GOUT**. C'est aussi une histoire de convictions et d'**ENVIES**: que l'alimentation biologique devienne accessible et quotidienne pour tous, avec des Salades, Soupes, Plats cuisinés, Pâtisseries et autres plats entièrement **FAIT MAISON et FRAIS, LOCAUX & BIO**. Nous livrons nos produits chaque jour des magasins Bio, Salles de Sport, Lieux de Culture, Entreprises ou Associations etc... La production a lieu dans un **atelier implanté à Taluyers (69440)** dans les Coteaux du Lyonnais. Notre entreprise est eco-responsable avec la livraison en véhicule électrique, le tri sélectif et compost de nos déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire... Pour en savoir plus **www.aliceaupays.fr**.

Vous êtes motivés par cette histoire & notre métier ?

Vous êtes formé(e) en pâtisserie et/ou cuisine, ...ou vous aimez tout simplement cuisiner des produits frais ?

Vous êtes dynamique, avec un esprit d'équipe, et vous avez envie d'apprendre ?

Vos missions, sous la responsabilité d'un Chef de Cuisine expérimenté :

- Préparer des plats, dans le respect des normes HACCP & du cahier des charges AB
- Participer à toutes les tâches d'une équipe en cuisine (nettoyage du labo, plonge...)

Qualités personnelles

Dynamisme & Résistance

Assiduité et Ponctualité

Rigueur & Soin

Souriant & Avenant

Tous profils, la motivation et l'envie d'apprendre étant essentielles pour rejoindre notre équipe

Du lundi au vendredi - 39h/semaine (6h à 15h environ)

Rémunération suivant expérience

Merci d'envoyer vos candidatures sur stephanie@aliceaupays.fr