



Chez Daddy, café restaurant, recrute un chef cuisinier !

Pour l'ouverture prochaine de son nouvel établissement, secteur Cours Suchet (Lyon 2), nous recherchons un chef cuisinier pour les services du midi.

Chez Daddy - plus qu'un café, une seconde famille – est à la fois un café convivial et chaleureux pensé pour favoriser la rencontre entre les générations et également un réseau d'entraide de proximité. Fort de notre succès à Croix-Rousse, nous ouvrons un nouveau café dans le 2ème arrondissement de Lyon avec en plus un volet restauration sur les temps du midi.

Nombre de couverts : Environ 40 couverts

Type de cuisine : Local et/ou bio à base de produits frais essentiellement

Missions :

- 👉 Création des menus en collaboration avec le responsable de Chez Daddy Lyon 2 (1 menu du jour et 1 menu de la semaine)
- 👉 Gestion des stocks
- 👉 Maîtriser les techniques de confection des plats à partir des denrées brutes ou produits semi-élaborés
- 👉 Respecter et appliquer les normes d'hygiènes et de sécurité

Qualités recherchées :

Créatif, orienté cuisine saine

Être organisé, rigoureux et savoir gérer les priorités

Aimer le contact avec toutes les générations et en particulier le lien avec les plus âgés

Être force de proposition et impliqué

Avoir une sensibilité pour les projets à caractère humain

Expérience :

Supérieure à 2 ans

Horaires :

Du lundi au vendredi | Service du midi |

Poste à pourvoir à partir de : Janvier 2022

Type d'emploi : CDI 35H pouvant évoluer sur un 39h

Salaire : Selon profil de 1800 à 2500€ brut/mois

Avantages : Repas | Participation au transport | Mutuelle

Mesures COVID-19 : Pass sanitaire obligatoire

Pour candidater, envoyez votre lettre de motivation et votre CV à
Benjamin Giaccobi : benjamin@chezdaddy.fr