

CUISINIER – H/F

Contrat : CDD saisonnier

Période : 23 mars → 31 octobre 2026

Temps de travail : 39h/semaine

Missions

Le Domaine Régional de Chaumont-sur-Loire recherche un Cuisinier H/F pour son restaurant traditionnel le "Comptoir des Tilleuls" - restauration sous forme de buffet avec des produits frais travaillés et cuits sur place. Sous la responsabilité du chef de cuisine, vos missions seront les suivantes :

- Réaliser les plats et les préparations selon les procédures et fiches recettes mises en place,
- Préparer les espaces, les matériels et faire la mise en place,
- Effectuer l'accueil des clients et le service des plats chauds,
- Effectuer le nettoyage et le rangement du matériel,
- Entretenir le poste de travail et ses équipements,
- Appliquer les règles d'hygiène dite HACCP apprises lors du cursus scolaire et lors des différentes expériences professionnelles.

Profil recherché

Vous êtes idéalement diplômé(e) en hôtellerie-restauration et vous avez plusieurs expériences dans des restaurants traditionnels ou autres. Vous connaissez et appliquez les normes HACCP. Reconnu(e) pour votre sens du détail et de la qualité, vous êtes passionné(e), rigoureux(se) et organisé(e).

Rémunération mensuelle

2143 € bruts

Poste ouvert aux personnes en situation de handicap

En tant que collaborateur, vous disposerez des avantages suivants :

- Avantage en nature repas,
- Indemnité compensatrice de repas,
- Prime hygiène 80 € bruts par mois,
- 1 seul service (midi ou soir),
- Possibilité de mise à disposition d'une chambre seule, sur place,
- Tarifs préférentiels à l'hôtel, dans nos restaurants et boutiques.