

**LA FERME D'EMILIE**  
**Recherche pour un Contrat Saisonnier de 3 mois**

**LIEU DE TRAVAIL : ÎLE D'YEU**

**HORAIRES : 35h hebdo**

***CHEF DE CUISINE***

***H/F***

\*\*\*\*\*

**Contrat de travail du 20 juin au 14 septembre 2024. Vous serez responsable de la cuisine et participerez, avec le chef d'établissement et le responsable de salle, à la gestion des stocks et commande ainsi qu'au choix des menus- Vous serez responsable du service du midi (40 couverts) et de la préparation des tapas pour le soir. Esprit d'initiative, rigueur et flexibilité seront nécessaires dans cette cuisine où les menus varient selon la production maraichère**

**EXPÉRIENCE : Expérience souhaitée en cuisine**

**SALAIRE : Selon les compétences**

**MODE DE PRÉSENTATION : CV et lettre de motivation à [contact@lafermedemilie.fr](mailto:contact@lafermedemilie.fr)**