

SOUS-CHEF

DESCRIPTIF

Un sous-chef au Cirque sait s'adapter facilement et aime le travail en équipe.
Travailler au Cirque, c'est l'opportunité unique de rejoindre une équipe passionnée.
Sous la responsabilité du Chef et en liaison avec lui, le Sous-Chef exécute la mise en place de la carte et des plats du jour afin d'assurer un bon déroulement du service tout en assumant sa propre partie.

PROFIL

Tous les profils sont susceptibles de nous intéresser, mais si vous matchez avec les critères suivants, vous partez avec une longueur d'avance !
pars avec une longueur d'avance :

QUALITÉS RECHERCHÉES

Grandes capacités de travail, capacité d'organisation, rapidité d'exécution.
Forte motivation.
Sens de la discipline.
Aptitudes à travailler en équipe.
Pédagogie.
Résistance au stress.
Bonne condition physique.
Rigueur dans le respect des procédures de travail et des fiches techniques.
Maîtrise de l'art culinaire.
Passion pour la cuisine et le travail bien fait.

Toutes ces compétences se déclinent naturellement au féminin !

Envoyez CV + lettre de motivation à recrutement@lecirque.com