

Annonce publiée le 3 octobre 2017

Pour son restaurant de Bordeaux : **1 SECOND(E) DE CUISINE (CDI / 35h)**

Missions

- Mise en place et cuisson face aux clients. Bon relationnel indispensable.
- Le (la) candidat(e) devra suivre les directives du chef de cuisine, du livre des recettes et procédures UPPER
- Maîtrise des règles HACCP
- Outre ses qualités techniques (cuisson, suivi de recettes, gestion mise en place), il (elle) devra veiller à sa propre présentation et à la propreté du plan de travail pendant et après le service

Expérience & Compétences

- Expérience exigée de 2 ans minimum en restauration
- Niveau : CAP, BEP ou équivalent souhaité
- Anglais correct souhaité

Conditions

- CDI
- Poste à pourvoir au 1^{er} novembre 2017
- 35h, travail samedi et dimanche
- Horaires : 9h-15h / 19h-00h
- Salaire mensuel : en fonction du profil
- Lieu de travail : Upper Burger – 7, rue Judaïque – Bordeaux

À propos d'Upper

Créé en 2012 à Bordeaux, Upper Burger est désormais une référence dans l'univers des fast food gourmets.

Nos burgers à partir de produits frais et réalisés devant le client dans une cuisine ouverte au cœur de l'établissement. Upper est une marque dynamique, ambitieuse et friendly mais intransigeante sur la qualité de ses produits et de son service.

Contact

- CV et lettre de motivation à envoyer par mail à bordeaux@upperburger.com ou à déposer directement au restaurant (en dehors des heures de service)