Préciser qui est l'annonceur

CHEZ LEONARD

Vous êtes ?

une entreprise

Vous proposez ?

Une offre d'emploi

Nature de l'offre d'emploi

CDI

L'offre de recrutement - Entreprises

Titre de l'offre d'emploi

CHEF(FE) DE CUISINE

Nombre de postes à pourvoir

1

Secteur d'activité

RESTAURATION

Lieu d'activité

ILOT 14

Début de contrat

01/05/2026

Date de validité de l'offre d'emploi

01/05/2026

Avez-vous une annonce en ligne ?

Non

Présentation de l'offre - Les Missions - Profil - Conditions d'exercice

L’établissement

Implanté au coeur d’une zone d’activité nouvelle au Val de Reuil, l’établissement comptera une cinquantaine de couverts et aura pour vocation d’être un lieu hybride, mêlant restauration rapide italienne, café, épicerie fine et traiteur, avec la possibilité d’y déguster des planches à partager tout en profitant de la terrasse.

La cuisine proposée est faite maison, avec une attention particulière portée à la qualité des produits et à

l’expérience client, avec une cuisine visible depuis la salle.

Conditions de travail

- Les horaires de travail sont de **9h** à **12h** puis de **18h** à **22h** (35h en coupure)

- Deux jours de repos consécutifs le dimanche et lundi.

- CDI

- Pourboires

Votre mission

Le matin vous réalisez une gamme de sandwichs focaccia, de salades et de teglia ainsi que des desserts destinés à la vente ainsi que des antipasti. Le soir vous assurez la production des pizzas.

Avant ouverture, nous travaillons ensemble pendant environ un mois à la méthodologie et nous perfectionnons les recettes.

Vous êtes par la suite responsable de l’ensemble de la production et du bon fonctionnement de la cuisine. Vous pilotez la production quotidienne dans le respect de l’identité de la maison, des normes d’hygiène et de sécurité et dans un esprit de collaboration avec l’équipes. Vous êtes autonome bien que je reste un soutien au quotidien et un remplaçant pendant vos congés.

Evolution

À moyen terme, l’offre du soir a vocation à évoluer et à s’enrichir autour d’une cuisine italienne toujours plus affirmée.

Dans ce cadre, le ou la chef(fe) de cuisine pourra être amené à encadrer un à deux collaborateurs, selon le développement de l’activit

Profil recherché

Vous êtes autonome, responsable et organisé(e)
Vous possédez une expérience confirmée en cuisine
Vous êtes Sensible à la cuisine italienne, artisanale et au travail de la pâte
Boulanger(ère) en reconversion ?
À bientôt !

Pour Postuler

E-mail

contact.pizza.leonard@gmail.com