

### **Manager / Cuisinier**

Le restaurant En 10 Saveurs ouvre une nouvelle cafétéria au Centre Thermal de La Roche Posay en janvier 2022.

En 10 Saveurs est un restaurant adapté créé en 2019 par Nathalie et Christophe Gerrier, dirigeants de la société Handirect ([handirect.com](http://handirect.com), 23 ans d'existence).

En 10 Saveurs situé à Levallois-Perret est un restaurant-traiteur.

A consommer sur place ou à emporter, nous travaillons avec des produits de saison en essayant de privilégier les produits français pour préparer des plats 100% fait maison.

En 10 Saveurs a un projet humain fort puisque nous employons une majorité de personnes en situation de handicap mental ou cognitif.

La cafétéria En 10 Saveurs sera équipée avec :

- Machine à café Barista
- Soupière
- Centrifugeuse
- Blender
- Grill contact paninis
- Thermomix
- Four

Et la base d'une cafétéria

L'offre sera simple mais de bonne qualité, avec des produits locaux si possible :

- Boissons : Café, Cappucino, Latte, Chocolat, Thé, Jus de fruits frais, Smoothie
- Encas : Barres de céréales, Cookie...
- Gâteaux : Brownie chocolat, Muffin, Carrot cake...
- Salades
- Soupes
- Paninis & Sandwichs
- Desserts

Nous recherchons notre manager / cuisinier qui aura en charge les missions suivantes :

- Gestion de l'équipe
- Manager le personnel, organiser les postes de chacun et former les salariés vers l'autonomie.
- Cuisine à partir du matériel de la cafétéria
- Assurer la production de la carte sucrée et salée... Nous faisons attention à la présentation qui doit donner envie !
- Être force de proposition pour améliorer notre carte en fonction du retour des curistes.
- Mettre en place la bonne présentation des produits dans la vitrine.
- Réception des livraisons / Assurer la gestion des achats et des stocks
- Respecter et garantir les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur (normes HACCP, traçabilité, nettoyage).
- Elaborer les fiches techniques (recettes) : Nos cuisiniers travaillent à partir de recettes
- Achats

La carte est élaborée par la Direction et discutée avec le manager/cuisinier. La carte change tous les trimestres.

Vous justifiez d'une expérience de 2 ans en tant que manager / cuisinier

Vous êtes titulaire d'un CAP Cuisine ou d'une formation management en restauration.

Les qualités recherchées :

- Esprit positif et d'entreprise
- Efficacité et polyvalence
- Très bonne gestion de l'hygiène
- Réactivité et anticipation
- Bonnes techniques culinaires
- Patience et pédagogie
- Sens du client

Salaire mensuel : à négocier selon profils et compétences

Pour répondre : Merci d'envoyer lettre de motivation et CV sur [recrutement@en10saveurs.com](mailto:recrutement@en10saveurs.com)

Réf. La Roche Posay