



Annonce Cuisinier.e

Le restaurant des Trois Baudets, salle de spectacle dans le 18^{ème} arrondissement, recrute son ou sa cuisinier.e.

Vous aimez la musique et la cuisine ? Rejoignez notre équipe en qualité de cuisinier.e dans le restaurant de notre salle de concert. Vous serez seul.e en cuisine et travaillerez en étroite collaboration avec les équipes du bar et du service.

Ouverture environ 4 soirs par semaine de 19h à 23h.

Le Lieu

Les Trois Baudets, salle emblématique à la frontière du Montmartre touristique et du Pigalle sulfureux, offrent à Paris une configuration de salle idéale pour les artistes en pleine ascension ou pour les artistes reconnu-e-s, à la recherche d'un écrin de représentation intimiste. C'est aussi la francophonie dans tous ses états (concert, spectacle, conte...), la chanson au sens large du terme (folk, pop, rock, electro, hip hop...).

Depuis le 1er janvier 2019, Madline est le nouveau gestionnaire des Trois Baudets, ainsi que d'un autre établissement culturel de la Ville de Paris : FGO-Barbara.

Principales tâches et responsabilités :

- Conception, confection et envoi d'une carte hebdomadaire de **deux plats** (dont un végétarien) et **un dessert**, pour nourrir à la fois le public, les artistes et le personnel
- Confection et envoi de planches de charcuterie et de fromage.
- Plonge et nettoyage de la cuisine
- Achat et commandes auprès des fournisseurs (matière première cuisine et fournitures de nettoyage et d'hygiène pour la cuisine et le bar)
- Commande des fournitures de nettoyage et d'hygiène pour la cuisine
- Réalisation des inventaires mensuels.
- Application et contrôle des normes de sécurité (feuille de température, allergènes...)

Profil :

- Expérience en cuisine
- Autonomie
- Bonne humeur
- Goût pour la musique et les concerts

Période : Dès que possible, CDD transformable en CDI

Rémunération : selon profil et expérience (convention CCNSVP) + 50% pass navigo

Adresse d'envoi des candidatures : recrutement@fgo-barbara.fr