

Apprenti(e) cuisinier/ère (H/F)

Lieu de travail
La Cartonnerie, salle de concert
Reims, Marne, 51

Etablissement : La Cartonnerie

Scène de Musiques Actuelles, La Cartonnerie a ouvert en février 2005.

Deux salles de concert (350 et 1 200 places), un lieu de diffusion dédié aux acteurs locaux – le « Floor » (capacité concert : 120 places – capacité restauration : 40 couverts), six studios de répétition, un studio d'enregistrement, un centre de ressources et d'informations, un espace d'expositions, un centre de formation professionnelle.

Activité concernée - Restauration :

Restauration privée : pour les artistes, leurs équipes et l'équipe de la Cartonnerie, les jours de concerts et de résidences (environ 90 concerts à l'année + 60 jours de résidences + buffets pour l'accueil de nos partenaires)

Restauration publique : petite restauration pour le public les soirs de concerts (environ 90 par an)

Restauration Festival : implication sur le festival La Magnifique Society (mission à définir selon le profil)

Définition du contrat proposé :

- Type de contrat : Contrat d'apprentissage
- Nombre de poste : 1
- Diplôme : CAP ou +
- Durée : 2 ans pour l'apprentissage
- Date de début : septembre 2023
- Rythme de travail : Les heures de travail pourront se faire en semaine, mais également en soirée ou pendant les week-ends, selon le planning des résidences et des concerts.

Description du poste à pourvoir :

Sous la responsabilité du maître d'apprentissage, l'apprenti ou le stagiaire devra :

- aider le cuisinier de la REMCA à la préparation des repas à partir des directives fixées par celui-ci
- respecter scrupuleusement les règles d'hygiène
- participer à l'entretien et au nettoyage de la cuisine, du matériel et des équipements
- réceptionner les livraisons et veiller à la bonne conservation des produits
- effectuer les achats de marchandises avec le cuisinier ou les employés de catering

Profil / Compétences

Formation CAP cuisine ou +

- avoir un réel intérêt pour le métier de cuisinier
- intransigeance sur la ponctualité
- avoir la capacité de travailler en équipe
- respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- respecter les consignes
- faire preuve de rigueur et de sens de l'organisation et d'initiative
- Permis B apprécié

Modalités pratiques

- Candidature uniquement par mail (CV + lettre de motivation) jusqu'au 30/09/2023 inclus
- A envoyer à : cuisinier@cartonnerie.fr et adm@cartonnerie.fr