

Extra cuisinier/ère

Date d'embauche prévisionnelle : Courant Septembre 2026

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.

Activité concernée - Restauration :

Restauration publique : restauration type snacking, les soirs de concerts (possibilité de s'approprier une partie de la carte selon expérience)

Restauration pour les artistes et les équipes : buffet chaud et froid avec assortiment de salades composées, préparation de plats chauds cuisinés, assortiment de fromages et buffet de desserts.

Définition du contrat proposé :

- Type de contrat : CDD d'usage (extra)
- Diplôme : débutant ou CAP ou +
- Date de début des contrats : courant septembre 2026
- Rythme de travail : Les heures de travail pourront se faire en semaine et pendant les week-ends, essentiellement en soirée (17h-22h) selon le planning des concerts.
- Rémunération = 14,90 € brut horaire (SMIC + prime précarité et prime de congés payés)

Description du poste à pourvoir :

Sous la responsabilité du chef cuisinier, vous devrez :

- Réaliser les préparations chaudes et froides
- Assurer l'envoi des commandes servies en salle par l'employé.e dédiée à la prise de commande
- Réaliser la préparation du menu préalablement transmis par le chef cuisinier, à destination du public ou des équipes artistiques.
- Respecter rigoureusement les règles d'hygiène – HACCP
- Assurer le nettoyage de la cuisine en fin de service en respect des normes HACCP
- Participer à l'entretien du matériel et des équipements

Profil / Compétences

- Formation CAP cuisine ou équivalent et débutant.e accepté.e
- Intérêt pour une cuisine variée, autant carnée que végétarienne
- Intransigeance sur la ponctualité
- Avoir la capacité de travailler en équipe
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Faire preuve de dynamisme, d'organisation et d'autonomie.
- Permis B apprécié

Comment candidater ?

- Candidature uniquement par mail (**CV + lettre de motivation**) **jusqu'au 11/09/2026 inclus**
- A envoyer à : cuisinier@cartonnerie.fr