

**Offre 2024-02 – Cuisinier-Cuisinière**  
**LA TABLE DU MOULIN - MOULIN DE PORCHÈRES**

Type de contrat : **CDD saisonnier** (2 postes à pourvoir)

**Position hiérarchique :** Sous la responsabilité du directeur de la restauration

**Missions du poste :**

*- Missions principales :*

- \* Préparer des plats en cuisine :
  - Épluchage et lavage des légumes et des fruits.
  - Préparation des viandes et poissons (brider, barder, vider, trancher, ...).
  - Dosage et mélange des produits et ingrédients culinaires.
- \* Maîtriser les techniques de cuisson et de refroidissement.
- \* Suivre et contrôler la qualité de la prestation et de la satisfaction des clients.
- \* Veiller à la synchronisation des opérations entre la cuisine et la salle afin d'assurer la fluidité du service.
- \* Entretien du matériel et des équipements de la cuisine selon les techniques de nettoyage en vigueur.
- \* Élaborer les menus et/ou les plats du jour avec le chef de cuisine.

*- Missions annexes :*

- \* Gérer les stocks et passer les commandes.
- \* Réceptionner et stocker les marchandises dans les règles HACCP.
- \* Respecter les normes d'hygiène et de sécurité relative à la manipulation des aliments.
- \* Vérifier le bon état du matériel et informer sa hiérarchie de tout dysfonctionnement.

**Savoir-faire :**

Formations et qualifications nécessaires :

- \* Minimum CAP ou BEP Cuisine / **Débutant(es) acceptés.**
- \* Connaissance en diététique et plats végétariens.

**Savoir être :**

- \* Capacité d'adaptation
- \* Capacité d'organisation
- \* Autonomie et sens de l'initiative
- \* Ponctualité et rigueur dans le travail
- \* Goût pour le travail en équipe
- \* Bon relationnel
- \* Gestion du stress et adaptation aux besoins de la haute saison
- \* Permis B et véhicule obligatoire

**Conditions d'exercice :**

- \* Convention collective nationale HCR (Hôtels, Cafés, Restaurants)
- \* **CDD n°1 saisonnier 5,5 mois** : mi-avril à fin septembre 2024
- \* **CDD n°2 saisonnier 6 mois** : mi-avril à mi-octobre 2024
  
- \* Temps plein 39h/semaine
- \* Salaire : entre 1850€ - 2350€ brut /mois + Primes + Mutuelle
- \* Travail les week-ends, soirées et jours fériés
- \* **Emploi logé et nourri.**

Candidatures (CV + Lettre de motivation) à adresser par mail à :  
[latabledumoulinporcheres@gmail.com](mailto:latabledumoulinporcheres@gmail.com)  
Merci d'indiquer la référence de l'offre dans l'objet de votre mail.

Le Moulin de Porchères, inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques, est devenu en quelques années un des hauts lieux touristiques du Libournais.

Cet ancien moulin à farine à meules, transformé en minoterie dans les années 1930, est aujourd'hui géré par l'Association **Vivons avec le Moulin de Porchères** qui accueille le public depuis 2015 pour des visites guidées, des ateliers de fabrication de pain et des activités nautiques sur la rivière Isle. Le site a accueilli plus de 12500 visiteurs en 2023.

Son nouveau restaurant, "**La Table du Moulin**", sera ouvert pour la saison 2024 du 27 avril au 15 octobre 2024.

