



# LA Cellule recherche pour le compte de son partenaire «Les délices de la tour » un

## CUISINIER (H/F)

### L'entreprise



Entreprise de restauration familiale et conviviale, Les « délices de la Tour » est un restaurant emblématique, au cœur de la ville touristique et paisible de Langogne en Lozère. L'établissement a réussi à s'ancrer dans son territoire en proposant des spécialités locales goûteuses, mais aussi en faisant découvrir et apprécier de nombreuses spécialités de galettes et crêpes. En à peine 2 ans, « Les délices de la tour » a réussi à se forger une réputation d'établissement de qualité et les plébiscitations de ses clients lui ont permis d'obtenir le label « **Traveller's Choices 2020** » sur Tripadvisor.

Venez les découvrir sur notre leur Facebook :  
<https://www.facebook.com/lesdelicesdelatourlangogne/>

### Vous aussi vous rejoignez l'aventure pour :

- ✓ Prendre en charge la partie « cuisine traditionnelle » du restaurant.
- ✓ Concevoir avec les dirigeants des menus et des plats, qui correspondent aux attentes des clients et qui reflètent également votre savoir-faire et vos inspirations.
- ✓ Préparer et réaliser les différents plats, dans le respect des attendus du métier et des demandes de la clientèle.
- ✓ Respecter strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. (*Systeme Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*)
- ✓ Assurer une bonne gestion des stocks et vérifier la fraîcheur des denrées.
- ✓ Travailler avec toute l'équipe dans le respect d'une bienveillance collective.
- ✓ Tenir la cadence des services et assurer le respect des délais de réalisation.

## Ce que nous recherchons :

**Une personnalité :** Plus qu'un cuisinier, nous recherchons un professionnel passionné qui a un vrai savoir-faire et qui cherche à exprimer son talent, au sein d'une équipe qui veut aller de l'avant.

**Des compétences :** Que vous soyez un professionnel qui a appris tout son métier sur le terrain ou un débutant qui vient d'obtenir un CAP / BEP cuisine, tous les profils nous intéressent et méritent que l'on se rencontre pour en échanger.

**Une envie d'avancer :** Le dirigeant qui est un maître crêpier, aura plaisir à partager son expérience et vous former à la réalisation de crêpes et de galettes de qualité. En fonction des compétences, du déroulement de l'expérience commune et des relations de confiance qui se créeront, cette embauche pourrait éventuellement d'ici quelques années, déboucher sur une proposition de reprise de la gérance de l'établissement.

## En résumé

**Type de contrat :** Contrat à durée indéterminée

**Nature d'offre :** CUISINIER (H/F)

**Durée hebdomadaire de travail :** 35 H00 HEBDO

**Rémunération :** A voir selon profil et expérience

**Conditions d'exercice :** Travail samedi et dimanche

## Vous souhaitez en savoir plus ...



### Thomas ITIER

**Chef de projets - Accompagnement d'entreprises / Immobilier professionnel / Recrutements.**

#### Lozère Développement

Agence d'attractivité, d'accueil et d'innovation territoriale  
POLeN - 12 rue Albert Einstein - 48000 Mende  
Tel : 04 66 45 33 15 - 06 33 50 72 52  
[t.itier@lozere-developpement.com](mailto:t.itier@lozere-developpement.com)

<https://lozere-developpement.com/la-cellule/>