

COMMIS DE CUISINE

Qualités Recherchées :

Positif, Créatif, Motivé, étudiant qui a toujours envie d'apprendre, qui se remet en question, qui aime se dépasser, les défis, les nouveaux concepts.

Missions et compétences attendues :

Tu es là pour assister la cuisinière. Polyvalent tu es à l'aise au froid comme au dessert.

Tu aimes t'impliquer, tu es respectueux et tu partages nos valeurs... Tu as envie d'évoluer avec nous dans un environnement dynamique, professionnel à fort potentiel. Tu recherches une expérience pour évoluer dans ton savoir-faire, savoir être. Tu favorises l'esprit d'équipe et le succès collectif.

Contrat de Juillet à fin Aout, avec extras sur les longs weekend de mai et juin.

Horaire aménagé, salaire conventionné, partage des pourboires.

Possibilité de logement



EMB
L'EMBUSCADE
BAR • RESTAURANT



« IL N'Y A PAS DE BONNE CUISINE, SI AU DEPART, ELLE N'EST PAS FAITE PAR AMOUR POUR CEUX A QUI ELLE EST DESTINEE ... »

PAUL BOCUSE



11 RUE DU MOULIN 39130 DOUCIER
0673616549

scretiaux@me.com



EMB

L'EMBUSCADE
BAR / RESTAURANT
AUTHENTIC JURASSIC FOOD
MAISON FONDÉE EN 1831

Emb l'Embuscade est une institution familiale depuis 1831 dans une ferme traditionnelle jurassienne, localisé à Doucier proche du lac de Chalain et des cascades du Hérisson, en plein cœur de la région des lacs et du terroir jurassien.

Véritable lieu évènementiel, élu troisième brasserie du Jura en 2023, participant au concours du meilleur burger à Dijon avec le chef américain Matthew Nagan.

Pour son ouverture prochaine en avril 2025, la brasserie Emb L'Embuscade allie un bar musical évènementiel à cocktail, un restaurant festif privilégiant les circuits courts...

Notre raison d'être : faire plaisir, donner du sourire, et impacter les gens positivement.

Nos valeurs : esprit d'équipe, bienveillance, authenticité, intégrité, excellence, positivité, convivialité, sourire, respect, plaisir et fun ...

Notre Cuisine est simple, savoureuse, familiale, authentique, traditionnel, avec une pointe de modernité.

Notre restaurant est ouvert le midi et soir du mercredi au dimanche et tous les jours pendant les vacances scolaires.

Fermeture de Novembre à avril.

Pour accompagner notre développement, la mise en place de notre concept évènementiel, assister notre chef de cuisine Isabelle Roux et contribuer à notre succès durant le pic d'activité touristique et estival de saison on recherche