

ON RECRUTE!

PERSONNEL DE CUISINE H/F

Léon de Bruxelles s'amarre au mois de Mars à Aéroville !

Rejoignez notre navire et embarquez avec nous dans ce nouveau voyage

Le groupe Léon de Bruxelles est devenu le leader du marché de la restauration sur le segment du frais pour ses 3 enseignes, avec une offre essentiellement centrée sur les produits de la mer qui attirent plus de 6 millions de gourmands par an en France.

Fort de son savoir-faire centenaire, le Groupe est en perpétuelle évolution, dans le souci d'être au plus proche des attentes de ses clients.

Pour cette virée, Léon de Bruxelles recherche ses futurs **Collaborateurs de cuisine H/F** (20 collaborateurs).

A bord, nous avons besoin de **Commis de cuisine, Plongeurs et Cuisiniers**.

MISSIONS

Vos missions principales consistent à :

- ❖ Veiller à la satisfaction de nos clients en assurant la préparation des plats selon les fiches techniques et les procédures
- ❖ Garantir et contrôler la qualité du plat à l'envoi
- ❖ Respecter les normes HACCP sous la supervision d'un encadrant
- ❖ Être polyvalent à l'ensemble des postes en cuisine
- ❖ Participer au bon fonctionnement de la cuisine (nettoyage, entretien, disponibilité de la vaisselle, etc...)

PROFIL RECHERCHÉ

Envie d'un nouveau Challenge ? Vous avez le sens du service ? Vous êtes Motivé(e) ? Dynamique ? Rigoureux (se) ? Organisé (e) ?

Léon de Bruxelles n'attend que vous, rejoignez-nous vite !

Avec expérience de 1 ou 2 ans minimum

Diplômé d'un BEP, CAP ou Bac pro en restauration apprécié

Contrats proposés :

CDD/CDI

Temps plein / Temps partiel

Pour postuler :

Envoyez-nous votre CV + LM

à l'adresse suivante : recrutement@leon-de-bruxelles.fr

The logo for Léon, featuring the name 'Léon' in a stylized, cursive script font with a white outline, set against a blue background that tapers to a point on the right.