

Cuisinier polyvalent H/F

LA FOLIE DU BURGER (13012)

Entreprise : LA FOLIE DU BURGER, 8 Rte des Trois Lucs à la Valentine, 13012 Marseille

La Folie du Burger, c'est avant tout un concept de street-food gourmande spécialisé dans les burgers faits maison, où tout est préparé à partir de produits frais et de qualité.

Depuis 2014, notre enseigne régale les amateurs de burgers savoureux préparés minute.

Nous recherchons aujourd'hui un **Cuisinier Polyvalent (H/F)** pour rejoindre notre équipe dynamique !

Missions :

Vous participerez à la préparation et à la qualité de nos produits :

- Assurer la mise en place avant le service
- Préparation des commandes pendant le service : cuisson viande / accompagnement / sandwichs et sauces maison
- Dresser et monter les burgers selon nos recettes
- Garantir la qualité et la rapidité d'exécution pendant le service
- Veiller au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Participer au nettoyage et à l'entretien du poste de travail et de la cuisine
- Être polyvalent et pouvoir aider sur les autres postes (service des commandes, encaissement par exemple)

Compétences requises :

Expérience préalable en restauration

Dynamique et organisé(e), gestion du stress et des rushs

Capacité à suivre nos recettes et à respecter les normes de qualité & d'hygiène

Capacité à travailler en équipe dans un environnement dynamique

Profil recherché :

- Personne sérieuse, assidue et passionnée !
- Motivation et envie de bien faire !
- **Être véhiculé(e)** (lieu mal desservi par les transports)

Conditions de travail :

CDI, Temps plein 35h/semaine

Rejoignez notre équipe passionnée et participez à l'aventure La Folie du Burger !

Envoyez-nous votre CV à folieduburger@gmail.com

(+ chaut@mdemarseille.fr en copie)