

Cuisinier H/F

GINGEMBRE NOAILLES (13001)

Entreprise : **GINGEMBRE NOAILLES, 39 rue d'Aubagne 13001 Marseille**

Chez Gingembre, nous proposons une cuisine vietnamienne généreuse, parfumée et pleine de caractère. Situé au cœur de Noailles, notre bistrot coloré invite au voyage à travers des recettes authentiques, des saveurs d'Asie et une ambiance conviviale où le partage est au centre de l'expérience.

Nous recherchons un(e) **Cuisinier(e) H/F** pour rejoindre notre équipe.

Missions : Au sein de la cuisine, vous participerez à la préparation et à l'élaboration des plats proposés à notre clientèle :

- Préparer les ingrédients nécessaires à la réalisation des recettes ;
- Assurer la préparation et la cuisson des plats ;
- Cuisiner les plats selon les recettes établies ;
- Garantir la qualité, le goût et la présentation des assiettes ;
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Participer à l'entretien et au nettoyage de votre poste de travail ainsi que du matériel de cuisine ;
- Travailler en équipe pour assurer un service fluide et de qualité.

Conditions de travail :

CDD, 12mois, temps plein, salaire selon profil

Du lundi au samedi, ouvert midi et soir : travail en coupure

Profil recherché :

- **Expérience et savoir-faire en cuisine exigés**, idéalement en cuisine asiatique
- Connaissance des techniques culinaires et des normes d'hygiène alimentaire
- Connaissance cuisine asiatique et wok de préférence (mais possibilité de formation sur place au wok si vous ne maîtrisez pas encore cette spécialité)
- Vous avez à cœur de proposer une cuisine de qualité et de satisfaire les clients.

Envie de mettre votre talent au service d'une cuisine pleine de saveurs ? Rejoignez-nous !

Envoyez-nous votre CV à

contact@gingembre-noailles.fr

+ chaut@mdemarseille.fr en copie