

Cuisinier·ère au sein de Amarante (80%-100%)

Rejoignez une équipe passionnée au sein du restaurant Amarante situé au cœur du Jardin botanique de Genève. Nous recherchons un·e cuisinier·ère pour compléter notre équipe dynamique et passionnée.

À propos de nous : Amarante est un restaurant engagé à promouvoir une cuisine locale et durable, mettant en valeur les produits de saison et principalement végétal. Situé dans un cadre idyllique, notre restaurant offre une expérience culinaire unique en harmonie avec la nature environnante.

Responsabilités :

- Assurer les mises en place, l'envoi et le stock de son poste
- Maintenir des standards de qualité, de présentation et de goût des plats
- Maintenir les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire strictes

Profil recherché :

- Expérience avérée dans une cuisine professionnelle,
- Connaissance des normes HACCP.
- Nombre d'années d'expérience souhaitées : minimum 5 ans en cuisine
- Aptitude à travailler en équipe dans un environnement dynamique
- Sens de l'organisation et capacité à gérer le stress
- Flexibilité et adaptabilité

Avantages :

- Horaires majoritairement de jour.
- Opportunité d'évolution dans un environnement culinaire innovant.
- Possibilité de formation continue dans le domaine de la cuisine végétale et durable.
- Travailler dans le cadre exceptionnel du Jardin botanique de Genève.

Date de prise de poste :

- Dès que possible.

Procédure de candidature : Envoyez-nous votre candidature (CV, lettre de motivation et références) à : info@amarantegenève.ch

L'équipe du restaurant Amarante