

Offre d'emploi – **CUISINIER(E) H/F**
CDD à temps complet
La Saline royale d'Arc-et-Senans – <http://www.salineroyale.com>

LA SALINE ROYALE, EN BREF :

- Une institution agile et ambitieuse en plein développement, un monument historique à l'architecture visionnaire, labellisé centre culturel de rencontre et inscrit sur la liste de l'UNESCO.
- Équipe de restauration assurant 40.000 couverts par an : visiteurs, séminaires d'entreprise, mariages, etc.
- 31 chambres d'hôtel 3 étoiles (7.500 nuitées par an).
- Centre de congrès avec 15 salles de réunion et 3 salles de restaurant (150 événements d'entreprises par an).
- 2^{ème} site touristique de Franche-Comté, 141.000 visiteurs annuels, musées, expositions, conférences, concerts et académies de musique, 30 jardins à découvrir.
- Une équipe de 80 salariés pratiquant une palette de 30 métiers différents, et dont la majorité sont fidèles à la Saline depuis plus de 10 ans. Évaluation de 93/100 à l'index égalité femmes/hommes.
- Lieu reconnu pour sa richesse environnementale (refuge LPO, labellisé Espace Naturel Sensible).
- *Notre raison d'être : Transmettre un patrimoine culturel et naturel d'exception aux générations futures.*

MISSIONS :

Sous la responsabilité directe du Chef de cuisine, les missions principales du Cuisinier (H/F) sont les suivantes :

- Produire, valoriser et contrôler les préparations.
- Participer à la mise en place et à l'envoi des plats.
- Nettoyer les équipements, matériels et locaux avec application des procédures d'hygiène et normes HACCP
- Rangement des livraisons

PROFIL :

- Formation de cuisinier ou expérience de 2 ans minimum sur un poste similaire
- Maîtrise des techniques culinaires de cuisson, de production, de dressage d'assiette.
- Rigoureux sur le suivi des normes HACCP
- Passionné par la cuisine de terroir et de saison
- Motivé pour continuer à développer ses compétences
- Ponctuel, ayant le sens des responsabilités et l'esprit d'équipe

CONDITIONS DU POSTE :

- **Travail le week-end et jours fériés**

CONDITIONS D'EMPLOI :

CDD de droit privé, à temps complet – Possibilité de CDI à terme du CDD.

Travail en semaine et/ou week-end, en journée et/ou en soirée. 1607 heures de travail par an.

Rémunération brute mensuelle : 1986.37 euros selon convention ECLAT, échelon C, coefficient 285.

Avantages : tickets restaurant, très bonne mutuelle « frais de santé », prise en charge des transports publics à 50%.

Accès direct en train (la Saline royale se trouve à 150m de la gare, les trains TER sont très réguliers).

Prise de poste : **dès que possible**

Merci d'adresser votre dossier de candidature AVANT LE 25 JUIN à :

Anaïs Morin, directrice Hôtellerie-Restauration-Congrès, anaismorin@salineroyale.com

Notre ambition à 5 ans : faire de la Saline royale un site UNESCO incontournable en Europe à la fois :

- *Pour la richesse de ses propositions culturelles (architecture, musique, arts des jardins, patrimoine industriel),*
 - *Pour l'exemplarité de son laboratoire des métiers du paysage et de la biodiversité,*
 - *Pour la qualité de son lieu de séjour et de restauration au cœur du monument historique.*