

Offre d'emploi – **CUISINIER(E) H/F**
CDD à temps complet possibilité CDI
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.
- 2ème site touristique de Franche-Comté, 125.000 visiteurs annuels, musées, expositions, conférences, concerts et académies de musique, 30 jardins à découvrir, patinoire en hiver, coopérations internationales.
- Une équipe de 65 ETP pratiquant une palette de 30 métiers différents, et dont la majorité sont fidèles à la Saline depuis plus de 10 ans. Evaluation de 93/100 à l'index égalité femmes/hommes.
- Lieu reconnu pour sa richesse environnementale (refuge LPO, labellisé Espace Naturel Sensible).
- 31 chambres d'hôtel 3 étoiles (6.000 nuitées par an) et restaurant.
- Centre de congrès avec 15 salles de réunion et 3 salles de restaurant (150 événements d'entreprises par an).
- *Notre raison d'être : Transmettre un patrimoine culturel et naturel d'exception aux générations futures.*

MISSIONS :

Pour son pôle développement (31 chambres classée hôtel 3 étoiles, une brasserie, 15 salles de réunions et 3 salles de restauration), la Saline royale d'Arc et Senans recrute un cuisinier(e) (H/F).

Sous la responsabilité directe du Chef de cuisine, les missions principales sont les suivantes :

- Participation à la mise en place et à l'envoi des plats
- Nettoyage des équipements, matériels et locaux avec application des procédures d'hygiène et normes HACCP
- Rangement des livraisons

PROFIL :

- Rigoureux sur le suivi des normes HACCP
- Passionné par la cuisine de terroir et de saison
- Motivé
- Sens des responsabilités et l'esprit d'équipe

CONDITIONS DU POSTE :

- Travail le week-end et jours fériés

CONDITIONS D'EMPLOI :

CDD à temps complet – Possibilité de CDI à terme du CDD

Rémunération brute mensuelle : 2048.79 euros pour 151.67 heures

Avantages : tickets restaurant, très bonne mutuelle, prise en charge des transports publics à 50%.

Accès direct en train

Prise de poste : **dès que possible**

Merci d'adresser votre dossier de candidature à :

Mme Aurane Bailly, auranebailly@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.