

CUISINIER·E CDI 35h

Emma Duvéré, c'est une pâtisserie-cantine au cœur du 11ème arrondissement. L'activité est pérenne et vient de fêter ses 10 ans. Nous sommes labellisés 3 Ecotables.

Chez Emma Duvéré, nous proposons une cuisine écoresponsable et « flexitarienne » (végé, carné), ouverte sur la cuisine du monde, 100% artisanale. Aujourd'hui nous recherchons notre nouveau/nouvelle cuisinier/e !!!

Voici tes futures missions, avec l'aide d'un commis de cuisine – plongeur :

- Assurer la préparation et l'envoi du menu salé, selon les fiches techniques fournies : croque-monsieur, grilled-cheese végé, bol de saison (exemple : salade caesar carnée ou végé en été), quiche lorraine, quiche végétarienne, assiette du brunch, scones salés, soupe chaude ou froide, ... (fonds de quiche et pain de mie fournis par l'équipe pâtisserie)
- Proposer les saveurs du menu salé chaque semaine, en accord avec Emma Duvéré (change selon les légumes de nos producteurs)
- Élaboration du plat du personnel pour 11h30 (10 bouches à nourrir en moyenne !)
- Envoi des plats jusqu'à 15h (certains plats à partir de 9h, d'autres 11h)
- Préparation des buffets traiteur (heures supplémentaires potentielles selon le volume des buffets)
- Préparation de la liste des commandes fournisseur (passées par Emma)
- Réception et contrôle des marchandises
- Gestion rigoureuse des stocks et cuisine zéro gaspi
- Plonge, rangement, entretien et nettoyage quotidien du matériel et du laboratoire
- Respect des normes HACCP
- Responsabilité de la cuisine côté « salé », encadrement du commis de cuisine et éventuels stagiaires

L'équipe et le cadre :

Tu arriveras en remplacement de notre cuisinière et travailleras en binôme avec notre commis de cuisine, sous la direction d'Emma qui chapeaute toute la production. Laboratoire en rez de chaussée avec un laboratoire d'appoint et stockage au sous-sol. L'envoi se fera en étroite collaboration avec le service sur deux salles et la terrasse. Environ 30 places assises plus la terrasse.

Type d'emploi :

- **CDI 35h/semaine** du mardi au samedi à partir de 8h30 en moyenne
- **Salaire de départ** : 14,20€ brut par heure (coefficient 200), soit 2153,67€ brut par mois, (environ 1700€ net pouvant monter à 1800 pour 37h/semaine)
- **Lieu d'exercice** : 39 et 41 rue Sedaine, Paris 11ème
- **Démarrage du contrat** : mercredi 19 août 2026

Les conditions et prérequis :

- 2 ans d'expérience
- CAP cuisine, maîtrise de toutes les bases de la cuisine (assaisonnements, cuissons des œufs/legumes/viandes...)
- Organisation, ponctualité, travail en équipe, sens de l'accueil et du service
- Appétence pour le snacking

Les avantages :

- Deux jours de repos consécutifs (dimanche, lundi)
- Horaires de jour, en continu, pas de coupures (pause dej incluse de 20 minutes)
- Taux horaire corrélé au coefficient de notre convention collective, en équité avec tous nos responsables
- Heures supplémentaires majorées de 25% via la convention collective de la pâtisserie (au lieu de 10% en HCR)
- Partage des invendus de la boutique
- 30% de réduction tarifaire sur nos productions
- Toutes les conditions habituelles sont bien sûr remplies : mutuelle, indemnité transport (et mobilité durable si vous venez à vélo), repas sur place
- Et les petits plus : notre équipe cool, exigeante et solidaire, notre clientèle fidèle et l'ambiance de quartier du Village Popincourt !

Pour postuler, envoyez-nous votre **CV et lettre de motivation ou texte de présentation par mail :**
emmaduvere@gmail.com