



Poste de Chef de Cuisine (H/F)

Nicolas ADAM, chef étoilé du restaurant La Vieille Tour de Plérin, et Biocoop La Gambille de Trégueux s'associent pour l'ouverture du restaurant BIO du nouveau magasin.

Prévu au mois de mars 2018, le nouveau concept de brasserie BIO proposera le midi, du lundi au samedi, une cuisine saine à ses clients. D'une capacité de 80 couverts, le restaurant mettra en valeur les produits bio, de saison, frais et tous issus du magasin (y compris la viande et le poisson).

Dans ce cadre, nous recherchons un chef de cuisine (H/F) prêt à intégrer notre équipe :

Sur les conseils de Nicolas ADAM, vous participerez au lancement de la nouvelle formule proposée pour satisfaire la clientèle en attente d'une cuisine bio originale, joyeuse et abordable.

Conditions de travail :

- Poste en CDI,
- Tous les niveaux de candidature seront étudiés et les conditions de travail seront adaptées en fonction du profil retenu.

Si votre curiosité a été éveillée par cette annonce et que ce poste vous intéresse, nous vous invitons à envoyer votre candidature (CV et lettre de motivation) à : rh@lagambille.fr ou par courrier à La Gambille - Mathilde PETITJEAN, 10 rue de Robien 22000 SAINT BRIEUC.

Nous garantissons une entière confidentialité à toutes les candidatures reçues.