

Au Cochon d'Or SA est une entreprise familiale active dans le commerce de viandes et comestibles et la production de traiteur à l'emporter.

Afin de compléter notre équipe de cuisine, nous sommes à la recherche d'un/e

Cuisinier/ère CFC 80 - 100 % (à définir)

Vos tâches seront les suivantes :

- Préparation du menu du jour pour des crèches et écoles, et repas à l'emporter sur place
- Préparation d'articles destinés à la vente en magasin (lasagne, bocaux, émincé,...)
- Préparation de produits "traiteur à l'emporter" (apéro, verrines, menus,...)
- Conseils à la clientèle et service au take-away
- Collaboration avec les autres secteurs de l'entreprise (boucherie, épicerie, administration)
- Application, contrôle et respect des normes HACCP

Vous êtes :

- Détenteur/trice d'un CFC de cuisinier/ère ou titre jugé équivalent
- Fiable, motivé(e) et flexible
- Organisé(e), efficace et autonome
- A l'aise dans le travail en équipe

Notre entreprise offre de bonnes conditions, **des horaires continus (en journée, congé le dimanche)** et un cadre de travail familial. Vous aurez une activité variée et exigeante, fondée sur la confiance et la collaboration au service de nos clients.

Type de contrat : **A durée indéterminée**

Entrée en fonction : **De suite ou à convenir**

En cas d'intérêt, merci d'envoyer votre dossier complet (lettre de motivation, CFC CV, références, lettres de recommandation,) **à l'adresse suivante :**

Au Cochon d'Or

Marie Ducret

Cheffe de cuisine

Route de Grandcour 63b

1530 Payerne

Ou par mail à formation@cochondor.ch

Seuls les dossiers complets et les profils correspondants seront retenus.

Date de publication : **24 octobre 2024**