

HISTORIQUE DE LA MAISON

En 2011, l'enseigne est reprise par Bruno Bluntzer en collaboration avec Colette Sibilialia qui fait partie de ces figures incontournables qui ont marqué la gastronomie lyonnaise. Installée aux Halles de Lyon Paul Bocuse dans le quartier de la Part-Dieu depuis 1971, la Maison Sibilialia a été reconnue au fil du temps comme l'une des meilleures charcuteries de la ville de Lyon.

DESCRIPTION ET MISSIONS DU POSTE

Nous recherchons un(e) second de cuisine en charcuterie traiteur afin d'intégrer notre équipe qui est composée de :

- 1 second de cuisine
- 2 commis de cuisine
- 1 aide de cuisine
- 1 apprenti.

Vous préparez et cuisinez des mets selon un plan de production culinaire.

Vous serez en charge de :

- La préparation des plats charcuteries/traiteurs
- L'élaboration de nouvelles recettes pour la vente dans nos boutiques et la carte traiteur, en fonction des saisons, des fêtes et des événements
- La mise à jour des fiches techniques
- La gestion des stocks
- La gestion de l'équipe en accompagnement avec le second de cuisine.

Contrat en CDI à temps plein – 39h par semaine.

Horaires de journée, nous sommes ouverts du mardi au dimanche matin.

Type d'emploi : CDI.