



« Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine...La Bonne »

Paul Bocuse, c'est 8 restaurants et brasseries autour du restaurant étoilé du Pont de Collonges. C'est plus de 2000 appétits comblés chaque jour, et c'est aussi plus de 250 collaborateurs épanouis qui partagent nos valeurs de générosité, de bienveillance et de transmission.

Plus que des restaurants, les Restaurants et Brasseries de Lyon® Bocuse vous offrent un lieu de partage en équipe, d'apprentissages, d'expériences et de rêves avec les MOFS qui font partis de l'ADN Bocuse depuis de nombreuses années.

Vous voulez intégrer le job de vos rêves au sein de nos Maisons ? Vous avez envie de façonner votre propre destin en évoluant auprès de nos managers et de nos chefs ? Nous sommes toujours en recherche de passionnés et des génies de demain qui sauront incarner nos valeurs à chacun de leur poste.

Nos équipes sont uniques et ont du talent, nous avons hâte de vous rencontrer !

## FICHE DE POSTE

# AIDE DE CUISINE



## LES MISSIONS

**Sous la responsabilité d'un(e) Chef de cuisine :**

Vous assurez le nettoyage de la vaisselle ainsi que de la cuisine

Vous participez à certaines préparations culinaires

Vous participer au rangement des chambres froides, des placards et autres réserves de stockage,

Vous veillez à la fraîcheur des produits

## ET VOUS?

Vous avez des connaissances dans l'hygiène, la propreté et une grande capacité de travail. Vous faites preuve de rigueur, de volonté et d'organisation. N'hésitez plus, rencontrons-nous !

## NOUS CONTACTER

[recrutement@brasseries-bocuse.com](mailto:recrutement@brasseries-bocuse.com)

04 37 46 45 63 - 06 28 10 87 14