



oFFRe EmPl0i > CUISINIER.E/CHEF.FE DE PARTIE

LA FOURMILIÈRE RECRUTE UN.E CUISINIER.E CHEF.FE DE PARTI !

- La Fourmilière est un bar-restaurant engagé et vivant créé en 2014 dans le quartier de la Guillotière.
- Restaurant le midi, nous proposons une cuisine de marché sans chichi élaborée le plus possible avec des produits locaux et biologiques.
- Bar le soir, nous proposons une sélection de bières artisanales de la région et de vins biologiques, le tout agrémenté de tapas à partager et de burgers, dans une ambiance festive et conviviale.
- Lieu d'évènements, nous organisons aussi régulièrement des Dj set, concerts live, expositions, animations, et des open air avec les bars du quartier.

Suite au départ d'un cuisinier, nous recherchons un.e nouveau.velle collaborateur.trice au sein de l'équipe cuisine se composant de 4 personnes.

En tant que cuisinier de la Fourmilière vous devrez :

- Le midi : élaborer les entrées, plats et desserts du jour changeant quotidiennement. Vous serez en autonomie et avec de la liberté de création.
- Le soir : élaborer des tapas et les burgers.
- Carte du soir : en collaboration avec la Cheffe de cuisine, vous aurez en charge la carte tapas du soir. Vous devrez être force de proposition sur la carte, participer à son renouvellement en fonction des saisons, élaborer les fiches techniques, participer à la recherche de produits, aux commandes.
- Cuisiner et participer aux évènements festifs et culturels organisés par La Fourmilière.
- Gérer une partie des commandes, suivi des stocks et des marges.
- Participer à la bonne tenue de l'hygiène et de la sécurité dans la cuisine.
- Participer aux réunions d'équipes mensuelles et participer au bon fonctionnement du lieu, à son amélioration.

prOfil RecHerChé

- Expérience solide en cuisine (entre 3 et 5 ans) permettant une cuisine d'instinct, créative, et une bonne rapidité d'envoi.
- Avoir un goût pour la gastronomie et les produits de qualité
- Adhérer à la démarche globale de l'entreprise sur la restauration éthique et responsable
- Savoir travailler en autonomie, mais dans un esprit d'équipe.
- Être capable de travailler seul en cuisine le soir en totale autonomie.
- Avoir un sens de l'humour développé, on est là pour donner du plaisir, mais aussi pour en prendre !
- Avoir envie de relever le défi de participer à la renommée d'un bar restaurant emblématique du 7^{ème} !

PrÉciSions

- Prise de poste **Mi Mai 2026**
- CDI 35H
- Salaire démarrant à 1600 euros net, négociable selon les profils
- Travail un week-end sur 3
- 3 soir et 2 midi, sans coupure