

MAISON PRADIER

— DEPUIS 1859 —

Cuisinier H/F CDI

Maison Pradier, Maison française de tradition, pâtissier traiteur depuis 1859, est présente sur trois métiers majeurs : Traiteur évènementiel, Offre de livraison au bureau, Restaurants de proximité au cœur de Paris.

Associé à la Société Roberta, spécialiste de la gastronomie Italienne, et à l'entreprise C'Devant, spécialiste des plateaux repas, **Maison Pradier** propose : une fabrication traditionnelle 100% maison, ou le produit est au cœur de toutes les exigences.

Ces trois sociétés forment depuis 2016 le groupe Rush.

En tant que Cuisinier(e) pour notre Restaurant situé au cœur du théâtre National de Chaillot au Trocadéro offrant une vue unique sur la Tour Eiffel, vous :

- Prenez en charge le service du soir du restaurant (19h-23h) principalement du mardi au samedi, accompagné d'un plongeur,
- Êtes responsable de la carte du restaurant et autonome sur vos commandes,
- Etes en charge de la préparation de mets raffinés,
- Maîtrisez les différentes cuissons, êtes organisé(e) et très dynamique,
- Réalisez le buffet des brunchs les dimanches.

Vous êtes accompagné(e) d'un plongeur afin de mener à bien le service.

Votre profil

Vous cumulez 4/5 années d'expérience en tant que Chef Cuisinier en restauration traditionnelle.

Vous faites preuve de dynamisme et savez collaborer de manière transverse avec différents interlocuteurs.

Vous êtes passionné(e) par votre métier, êtes créatif(ve) et avez un fort esprit d'équipe.

Vous souhaitez partager votre expertise et votre savoir-faire au sein de nos équipes et être un acteur majeur dans le développement de notre groupe.

Rejoignez-nous dès maintenant dans cette aventure professionnelle en nous adressant votre candidature à chaillotpradier@pradierparis.com !

Les ouvertures du restaurant varient en fonction des jours d'ouverture du théâtre, aussi, nous recherchons une personne flexible et disponible.

Poste basé à Paris (16^{ème}) à pourvoir dès que possible.