

# CUISINIER H/F

## THE MARKET BREWHOUSE - REIMS – CDI 35H

### Ton job:

- Gérer la cuisine de A à Z
- Manager l'équipe de cuisine
- Réaliser et suivre les commandes
- Garantir la bonne hygiène de la cuisine
- Cuisiner des plats froids et des plats chauds
- Calculer les fiches techniques
- Mettre en place les menus décidés en accord avec la direction

### La boîte :

Juste au cas où, le lien pour notre site internet : <https://www.wellsandco.com/>

Le pitch : Notre brasserie familiale Wells & Co existe depuis plus de 140 ans. Nous proposons des bières anglaises uniques en France dans nos 17 établissements de Paris, La Rochelle, Lille, Reims, Lyon, Bordeaux, Montpellier et Toulouse.

Rejoindre la famille Wells & Co France, c'est faire partie d'une boîte en pleine expansion (après une petite pause Covid, nous comptons ouvrir 2 nouveaux Pubs par an) favorisant la promotion interne où cohésion et prise d'initiative sont de mise.

### Ton profil :

Tu aimes les burgers et les English breakfasts

Tu aimes travailler en équipe et tu sais aussi faire preuve d'autonomie

Tu as une bonne connaissance des fiches techniques

**Tu aimes relever les challenges : ce poste s'inscrit dans le cadre de l'ouverture de la cuisine de notre établissement !**

Toute expérience à l'international est un plus

### FAQ:

- CDI
- 35h
- Salaire : **à partir de 13,50€** brut/heure selon expérience
- Horaires : **service du mardi au samedi soir + samedi midi + suivi administratif le lundi.**

### Ta candidature :

Envoi ton CV et ta lettre de motivation à [careers.france@wellsandco.com](mailto:careers.france@wellsandco.com)

Deadline : **15 septembre 2022**



We're in it together



Everyone counts



Learn to improve



Love what we do



Shout about success