

Le WagonBar, bus restaurant gastronomique recherche un(e) cuisinier(e) pour compléter son équipe.

Le WagonBar est le seul bus-restaurant de Lyon proposant à ses clients de déjeuner ou dîner en découvrant les différents monuments de Lyon. Cet autocar de grand tourisme à double étage a été spécialement conçu et aménagé pour être un restaurant gastronomique : l'étage supérieur accueille la salle de restauration de 38 couverts, l'étage inférieur est occupé par l'office, le vestiaire, les toilettes, l'espace de conduite et la cuisine.

Le WagonBar jouit d'une belle réputation : 4,5 sur Tripadvisor, 4,8 sur Google et 4,9 sur Facebook. Il a récemment décroché le label Greenfood, 1^{er} label éco-responsable de la restauration en France.

Le WagonBar sert une cuisine gastronomique, élaborée uniquement à base de produits frais et de saison. Les cartes changent à chaque saison et un menu spécial est créé pour la Saint-Valentin, un autre pour les fêtes de fin d'année. Chaque carte comprend un menu classique et un menu végétarien, chacun comprenant 6 plats.

Missions

Organisation :

- Un seul service par jour.
- Ouverture du mercredi soir au samedi soir de mi-avril à mi-octobre et du jeudi soir au dimanche soir de mi-octobre à mi-avril.
- Prise de poste à Genas ou à Lyon.

Missions

- Vérifier le service à bord : vérification de la mise en place effectuée par le chef ou le cuisinier, cuissons, dressages...
- Réaliser la plonge pendant le service avec l'équipe de la salle lorsque le nombre de couverts est inférieur à 30.
- Assurer la production des préparations préalables aux services sur le site de Genas :
 - Obligation de maîtriser les procédés de cuisson avec fours mixtes (formation possible),
 - une connaissance des cuissons basse température est appréciée.
- Elaborer des listes d'approvisionnement chaque semaine.
- Nettoyer la cuisine à bord et le laboratoire de production.

Profil du poste

- Une expérience scolaire ou professionnelle en cuisine traditionnelle ou gastronomique est indispensable.
- Le chef vous formera à l'exécution des recettes et au dressage des plats chaque saison. Il vous accompagnera selon vos besoins pour vous rendre autonome. A l'écoute, disponible, curieux et soucieux de votre bien-être, le chef vous aidera à parfaire votre formation et à évoluer au sein de la société.

Conditions du poste

- CDI de 39 heures hebdomadaires
- Rémunération selon expérience : 2000 € brut sur la base de 35h hebdomadaires - heures supplémentaires.
- Véhicule personnel obligatoire.
- Expérience exigée en restauration traditionnelle ou gastronomique.