**CUISINIER H/F**

**Mission**

Depuis sa création à Bruxelles en 1893 et depuis plus de 30 ans en France, Léon est une marque intergénérationnelle connue et reconnue de tous, centrée sur le frais, l’authenticité et la tradition.

Notre savoir-faire centenaire s’ancre depuis toujours autour de la mer et des moules.

**LEON, FISH BRASSERIE DEPUIS 1893**

En 2020, Léon opère un tournant stratégique avec une évolution de nom, de décor et d’image tout en respectant son ADN historique : les produits de la mer.

Le nouveau Léon s’inscrit dans un véritable concept de Fish Brasserie et est le restaurant de poisson pour TOUS, où les traditionnelles moules-frites sont complétées par des recettes de poissons, fraiches et créatives dans un décor de restaurant de bord de mer.

Le concept est déjà déployé dans plusieurs villes en France.

**Fish Brasserie et Léon lancent l’hameçon à l’eau pour trouver ses perles de demain !**

**Alors montez à bord sans tarder !**

Léon recherche ses futurs Cuisiniers (H/F) afin de sublimer nos produits frais.

**Missions principales :**

Maîtrise des modes opératoires et est le garant de la présentation et de la qualité des plats qui sont servis à nos clients,
Respect des règles d’hygiène et sécurité,
Procède à la préparation d’avant-service (nettoyage et découpe des légumes, préparation du buffet…),
Pendant le service, prépare et dresse les entrées et les desserts selon les modes opératoires établis,
Assiste le Responsable adjoint de cuisine,
Le collaborateur H/F est également polyvalent au poste de plonge.

**Profil**

CAP cuisine apprécié.
Vous êtes rapide dans l’exécution de vos tâches,
Vous êtes dynamique et avez de solides connaissances en HACCP.