

**Le Nouveau Monde
et le Café Culturel de l'Ancienne Gare recherchent
Un/e Cuisinier/Cuisinière à 60%
À Fribourg
De suite ou à convenir**

Le Café Culturel de l'Ancienne Gare n'est pas un restaurant mais un endroit pour se nourrir, pour découvrir des produits locaux et innovants et des mets qui nous viennent d'ailleurs, c'est un lieu où on peut partager un apéritif avec des ami·e·s avant d'aller voir un concert dans la salle. C'est un endroit où on peut laisser la créativité fuser sans limites, les seules conditions sont le respect des valeurs humaines, la générosité et l'amour du partage ! Nous souhaitons construire une cuisine sociale, moderne qui sort des sentiers battus, tout en respectant les normes d'hygiène et l'environnement de travail.

Vos activités comprennent :

- **Mise en place et conception d'une identité culinaire en collaboration avec la responsable de la cuisine propre au lieu et innovante, en adéquation avec les activités parallèles organisées au sein du bâtiment de l'Ancienne Gare**
- Mise en place et préparation des plats du jour, des apéritifs et du brunch...
- Respect des consignes d'hygiène
- Aide au service
- Assurance qualité
- Mise en valeur des producteurs·trices locaux à travers une cuisine du terroir goûteuse et attractive
- Gestion de la cuisine de manière efficiente et économique, aux normes HACCP
- Collaboration avec une brigade et une grande équipe de service
- Prendre du plaisir à partager sa cuisine

Profil requis :

- Expérience dans cette fonction.
- Ouverture d'esprit et fort intérêt pour la culture et le milieu associatif.
- Créativité et approche moderne de la cuisine (cuisine végétarienne, végane...)

Sont un avantage :

- Bonnes notions de français
- Autonomie et flexibilité
- Permis de conduire
- Cours de perfectionnement sur l'hygiène chez Gastro-Fribourg

Nous vous offrons :

- Un environnement de travail dynamique
- Des activités stimulantes et intéressantes
- Restaurant/bar moderne au plein centre de Fribourg
- Cadre de travail agréable avec cuisine moderne et bien équipée.

Coordonnées de contact / Modalités de candidature :

Une lettre de motivation, un CV et une liste de 3 producteurs·trices locaux·les avec lequel·le·s vous souhaitez collaborer en mentionnant pourquoi vous les aviez choisis. Les dossiers de candidature sont à adresser :

job@nouveaumonde.ch jusqu'au 29 mars 2023

Les entretiens auront lieu entre le 30 et le 31 mars 2023