



Etablissement culturel de soutien à la production et à la diffusion dans le domaine des arts du cirque contemporain.

www.labreche.fr / www.spring.eu

Recrute un.e cuisinière confirmé.e

VOS MISSIONS :

- > Vous élaborerez les menus et préparerez des repas en autonomie ;
- > Vous travaillerez en équipe avec la cheffe cuisinière permanente ;
- > Vous aurez à votre disposition du matériel de cuisine professionnel ;
- > Vous avez une bonne capacité d'adaptation et d'organisation ;
- > Vous avez bonne maîtrise de l'application des normes d'hygiène.

INFORMATIONS PRATIQUES :

- Lieu de travail : La Brèche, rue de la Chasse verte 50100 Cherbourg-en-Cotentin (quartier du Maupas)
- Type de contrat : CDD du 3 mars au 17 avril 2026.
- Durée hebdomadaire de travail : de 30 à 35h / semaine pendant le festival avec Travail 6/7. Week-ends et soirées fréquents sur la période.
- Salaire : 14.32€ brut / heure
- Qualification : employé
- Expérience : confirmée
- Permis B souhaité
- qualité relationnelle appréciée

LA CANTINE DE LA BRÈCHE :

Dans le cadre du festival SPRING, nous recherchons un.e cuisinier.ère pour assurer les services midi et soir, week-end inclus. Nous travaillons principalement avec des producteurs/ productrices locaux/ locales et/ou bios sur des menus à tendance végétarienne pour nourrir équipes artistiques, techniques, administratives et les spectateurs/trices.

Pour postuler

- > appeler au 02 33 88 43 73 / entre 10h et 17h30 / du lundi au vendredi.
- > transmission de CV à prévoir