



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 cuisiniè.re 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 professionnels ;
- > 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 18 au 31 mai 2026.
- Durée hebdomadaire de travail : de 35h / semaine avec Travail 6/7. Week-ends et soirées fréquentes sur la période.
- Salaire : 14.32€ brut / heure
- Qualification : employé
- Expérience : confirmée
- qualité relationnelle appréciée

LA CANTINE DE LA BRECHE :

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

Pour postuler

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