



Pour son nouvel établissement « Café-Bistrot-Épicerie » à Etagnières, L'Epis Taff' Bistrot Sàrl recherche

AIDE DE CUISINE POLYVALENT 100%

L'Epis Taff' est une entreprise de restauration événementielle fondée en 2015 qui réalise de nombreux événements aussi bien publics que privés. En plus de bénéficier de ses propres infrastructures - dont un Food Truck - L'Epis Taff' met sa passion au service de ses clients, que ce soit à la Vaudoise Arena et au futur Stade de la Tuilière où elle dispose de stands fixes, dans les festivals et autres événements les plus courus de Suisse, dans les services traiteur (corporate event, mariages, anniversaire) ou encore lors de ses livraisons à domicile. Le nouvel établissement à Etagnières deviendra donc la vitrine et le siège de l'entreprise en regroupant l'administration, le stockage, la production et la vente.



TES RESPONSABILITÉS

Pour la cuisine du bistrot ainsi que pour le service événementiel :

- aider à la préparation des mets pour le restaurant, la vente à l'emporter et le service traiteur
- aider au service des mets avec le chef cuisinier (midi et soir)
- nettoyages de la cuisine après le service
- plonge du restaurant ainsi que des retours des services traiteur
- réception des marchandises + tenir l'économat, le stock à boissons et le back-office propre et ordonné
- entretien des installations et du matériel (chambres froides, four, ventilation, stock, food truck, etc.)
- logistique pour les events > charger, décharger les camions, organisation matérielle, montage des events
- aide cuisinier sur les événements extra-muros (Match du LHC, festival, mariages, etc.)



NOUS T'OFFRONS

- **Un contrat à durée indéterminée dès janvier ou février 2021**
- Un poste à responsabilités au sein d'une entreprise très dynamique dont le succès est bien établi depuis 5 ans
- Des perspectives de développements humain et professionnel... l'entreprise aime aussi grandir, découvrir et innover !
- Un cadre de travail idéal dans un tout nouvel établissement : concept innovant, lieu proche transports publics (à 20' en LEB de Lausanne), infrastructures de grandes qualités et surtout... une sacrée bonne équipe de managers !
- Des horaires de restauration compatibles avec une vie familiale : horaires type >>> lundi-mardi-mercredi : 9h30-14h30 / jeudi-vendredi : 9h30-14h30 et 17h00-23h00 / samedi : 9h30-14h30 + une soirée de 3 heures par semaine sur un event (par exemple match du LHC à la Vaudoise Arena)
- Salaire brut proposé pour collaborateur sans apprentissage: Fr. 4'000.- incluant le 13^{ème} salaire (8,33% soit Fr. 307.58 par mois). 5 semaines de vacances / année. Heures supplémentaires : compensées par du temps libre en priorité puis, si nécessaire payées dans un délai raisonnable au salaire horaire (soit Fr. 20,53 brut).