

# Le bistrot de L'EPIS TAFF'

TARTARE 🍴 STREET FOOD

Pour son établissement à Etagnières, L'Epis Taff' Bistrot Sàrl recherche :

**UN/ E CUISINIER/ IÈRE EXPERIMENTÉ/E 100%**



## VOS RESPONSABILITÉS

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

- préparation des mets pour le restaurant, la vente à l'emporter et le service traiteur
- service des mets avec le chef cuisinier (midi et soir)
- nettoyages impeccables de la cuisine après le service
- plonge du restaurant, notamment le midi
- 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.)



## QUALITÉS REQUISES

- Connaissances théoriques & pratiques: avec un CFC de cuisinier, c'est encore mieux !
- Quelques années d'expériences et de pratique en cuisine
- Connaissances de la gastronomie et des bons produits du Terroir vaudois
- Travail soigné & propre + excellente discipline nécessaire au quotidien en cuisine
- Esprit d'équipe, dynamique et réactif



## NOUS VOUS OFFRONS

- Un contrat à durée indéterminée dès à présent
- Un poste intéressant, varié et valorisé au sein d'une entreprise dynamique
- 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 des transports publics (à 20' en LEB de Lausanne), infrastructures de grande qualité
- Salaire selon CCNT Vaud, à discuter selon expériences et compétences



# Le bistrot de L'EPIS TAFF'

TARTARE 🍴 STREET FOOD

Si notre offre d'emploi vous intéresse, envoyez-nous un mail de motivation avec votre CV à [info@epis-taff.ch](mailto:info@epis-taff.ch)  
Dans ce mail, dites-nous -entre autre -pourquoi vous êtes la personne parfaite pour ce job 😊

## Coordonnées de l'entreprise:

L'Epis Taff' Bistrot Sàrl  
Route en Rambuz 17  
1037 Etagnières

[www.epis-taff.ch](http://www.epis-taff.ch)  
021 732 23 46

Personne de contact :  
Alain et Laurianne Reist, Romeo Morosin, patrons.

