



## EMPLOYÉ POLYVALENT EN RESTAURATION (F/H) DÉBUTANT·ACCEPTÉ

 **39H REPOS, dimanche et lundi, mardi**  
 **Valence centre-ville € 1 670 € net / 2 100 € Brut**

---



Épithèque  
BAPTISTE POINOT

### EPITHEQUE

Restaurant gastronomique, en sourcing local. Vous aurez la possibilité de vous exprimer pleinement auprès d'un chef étoilé qui assurera un suivi hebdomadaire et un accompagnement sur votre prise de poste. L'ambiance sera décontractée, le service et les mets très qualitatifs.

Cuisine gourmande rimera avec bonne humeur et convivialité. Nous souhaitons constituer une équipe soudée qui saura mettre son savoir-faire au service d'un lieu empreint de créativité, de gourmandise et de bienveillance.

### NOS VALEURS

C'est au travers d'une cuisine engagée & passionnée que Baptiste Poinot célèbre quotidiennement la vérité des ingrédients bruts de sa région, la puissance des saveurs & la quintessence de la nature, cœur de sa signature culinaire. Inspiré par une nature généreuse de la région & par ses rencontres avec des producteurs locaux tout aussi passionnés, le Chef propose une cuisine gastronomique originale & authentique, durable mais surprenante, engagée & bien vivante.



**Contact : Baptiste POINOT- [contact@baptistepoinot.com](mailto:contact@baptistepoinot.com)**

## POSTE RECHERCHÉ

Un(e) **employé(e) polyvalent(e) (H/F) de restauration (Salle / Cuisine)**.

Ponctuel(le), organisé(e), réactif(ve), autonome vous savez gérer les priorités et vous êtes force de proposition. Vous êtes reconnu(e) pour votre esprit d'équipe.

Nous attachons une importance à

- La **Motivation** et envie d'apprendre
- Le Bon **relationnel**
- La **Ponctualité** et esprit d'équipe

Alors n'hésitez plus, rejoignez-nous !

- **CONTRAT** : CDI – 39 heures
- **EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE** : Débutant acceptée
- **LOCALISATION** : Valence (centre-ville)
- **FORMATION** : CAP, BEP ou formations équivalentes si possible
- **SALAIRE** : Mensuel 1 670 € net évolutif
- **PRISE DE POSTE** : immédiatement

## VOS MISSIONS

Encadré(e) et formé(e) par l'équipe, vous participerez à la vie du restaurant :

- Mise en place du service
- Service en salle
- Entretien du matériel
- Respect des règles d'hygiène

Cette liste de missions n'est pas exhaustive. Vous serez amené(e) à effectuer d'autres tâches.

## NOUS VOUS OFFRONS

- Une Formation sur le terrain
- Un Accompagnement personnalisé
- Un Cadre professionnel et bienveillant
- Des Repos fixes : dimanche, lundi et mardi

## CONTACT

Merci de vous présenter au restaurant ou déposer votre CV sur place.

Pour joindre le Chef **Baptiste POINOT**

- Téléphone : **06 77 17 59 90**
- E-mail : **contact@baptistepoinot.com**