



Cuisinier(ère) Traiteur (H/F) – CDI

Contactez-nous au 04 74 04 83 56 / dirigeants@maison-guillemot.com



Villefranche sur Saône (69400) – Calade

Implantée dans le Beaujolais **depuis plus de 35 ans**, la Maison Jean-Michel Guillemot est une entreprise familiale reconnue pour son savoir-faire artisanal. L'entreprise regroupe 3 boutiques de boucherie, charcuterie, traiteur ainsi qu'une activité de traiteur organisateur de réceptions reconnue.

Attachée aux traditions tout en cultivant une touche d'originalité, la Maison Guillemot élabore l'ensemble de ses produits à partir de matières premières locales rigoureusement sélectionnées. La qualité, l'authenticité et le goût sont au cœur de son engagement quotidien.



Dans le cadre de son développement, l'entreprise recherche un(e) cuisinier(ère) traiteur motivé(e) et passionné(e) pour intégrer sa boutique de Villefranche-sur-Saône et rejoindre une équipe composée de professionnels investis et attachés à la qualité du travail artisanal

Au sein de la boutique de Villefranche sur Saône, vos principales missions seront :

- Élaborer quotidiennement des plats du jour et préparations cuisinées de qualité destinés à la vente en magasin ;
- Participer à la préparation de l'offre traiteur et des spécialités de la maison ;
- Assurer la présentation et la mise en valeur des produits en vitrine ;
- Veiller à la qualité, à la fraîcheur et à la régularité des préparations proposées à la clientèle tout en respectant les procédures et normes d'hygiène alimentaire (HACCP) ;
- Réaliser l'entretien courant et le nettoyage de votre poste de travail ;
- Participer à l'accueil et à la vente auprès de la clientèle selon les besoins du magasin.

Vous travaillerez au sein d'une équipe à taille humaine composée de deux bouchers, d'une hôtesse de caisse et du poste de cuisinier, favorisant la proximité, l'entraide et l'autonomie.



Organisation du travail → **39 heures par semaine**
169 heures mensuelles

Du mardi au samedi :
6h00 – 14h30 (Pause de 30 minutes)

Un service de nettoyage intervient en fin de journée pour assurer l'entretien approfondi des locaux.



Profil recherché :

- CAP Cuisine ou diplôme équivalent apprécié ;
- Première expérience en cuisine traditionnelle, restauration, traiteur ou collectivité souhaitée ;
- Sens de l'organisation et autonomie ;
- Goût du travail soigné et des produits de qualité ;
- Aisance dans le travail en équipe et contact client apprécié.

Au-delà des compétences techniques, l'entreprise recherche avant tout une personne partageant ses valeurs :

- ✓ Esprit d'équipe
- ✓ Bienveillance
- ✓ Entraide
- ✓ Engagement
- ✓ Passion du métier
- ✓ Sens de la qualité et du service



Rémunération et avantages

CDI à temps plein – 169 heures mensuelles ;

- Convention Collective Nationale de la Charcuterie de détail ;
- Rémunération selon profil et expérience entre 2 000 et 2 200€ brut mensuel pour 169h ;
- % de réduction accordé aux membres du personnel sur les achats boutiques
- Mutuelle d'entreprise à la charge de l'employeur.
- Intégration dans une entreprise familiale reconnue et solidement implantée dans le Beaujolais et la Calade ;
- Travail de produits locaux et de qualité ;
- Équipe conviviale et ambiance de travail familiale ;
- Poste stable offrant des horaires en matinée favorisant l'équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle.

Vous souhaitez mettre votre savoir-faire culinaire au service d'une maison artisanale reconnue pour la qualité de ses produits et l'excellence de son service ?

Prenez contact avec l'équipe et construisez ensemble la suite de cette aventure.