



## TRAVAILLER CHEZ LE CANARD CHEZ DEGERT

Producteurs et agriculteurs indépendants et passionnés, nous sommes une PME située dans les Landes. L'élevage de palmipèdes gras, la transformation ainsi que la vente directe des produits créés et élaborés par nos soins constituent le gros de notre activité. Entreprise à taille humaine, nous sommes à la recherche d'une personne dynamique et motivée pour reprendre le poste de second de cuisine.

## DESCRIPTIF DU POSTE

- Secondier le cuisinier en chef dans l'élaboration et la fabrication des plats cuisinés et des conserves.
- Mettre sous-vide les produits découpés et réaliser le sertissage des boîtes de conserve.
- Utiliser et prendre en main l'autoclave (après formation).
- Participer à l'éviscération des animaux abattus sur le site une matinée par semaine.
- Contribuer au bon fonctionnement de la cuisine (nettoyage, respect des normes, ...).
- Être garant(e) de la qualité des produits prônée par l'entreprise.

## PROFIL SOUHAITÉ

- Débutant accepté avec une formation en cuisine.
- Connaissance et formation en hygiène et sécurité.
- Travail en équipe, sens de l'organisation et autonomie sont des qualités nécessaires.

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- **Rémunération:** 12€ brut de l'heure
- **Lieu de travail:** Clermont (40180)
- **Horaire:** 39h du lundi au vendredi
- **Type de contrat:** CDI
- **Date de prise de poste souhaitée:** à partir du 25 février 2021.
- **Contacts et documents:** merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation à [canard.degert@orange.fr](mailto:canard.degert@orange.fr)