

Fromager – Crémier

les
Grands
Buffets
MAISON FONDÉE EN 1989

Au sein de notre restaurant, durant le service, vous conseillez et guidez les clients dans leur choix de fromages.

En amont, vous êtes en charge de la gestion de l'approvisionnement et de la mise en place sur le buffet.

Vous êtes également responsable de l'affinage des fromages.

Les qualités requises sont: bon contact avec le client, sens du service, excellentes connaissances des fromages

Vous travaillez en horaires coupés.

Type de contrat : CDI

Statut : Employé

Niveau d'expérience : 2 ans (souhaité)

Salaire mensuel : 2000 à 2200 / 12 mois + intéressement selon profils