SUZZI RECRUTE!

Suzzi est à la recherche de ses nouveaux membres de la famille et ce dans plusieurs domaines... alors lis bien la description ci-dessous et si ça te tente, regarde bien comment postuler!

On commence par la CUISINE!

Suzzi recrute 2 warriors pour rejoindre la team Suzzi 3 Conils!

Suzzi c'est quoi?

- **Une cuisine 100% maison**, un concept bien précis avec des recettes majoritairement suédoises/scandinaves, une offre de cuisine salée (tartines nordiques, pancakes suédois) & sucrée (pâtisseries et brioches).
- **Une équipe jeune et dynamique** qui répond à un niveau d'exigence très élevé.
 - Une entreprise à taille humaine avec de vraies valeurs

Suzzi c'est aussi : une réelle exigence et rigueur en termes d'hygiène, de qualité, d'organisation, de rythme, d'autonomie et de travail d'équipe. Nous sommes très perfectionnistes et c'est l'une des qualités recherchées au sein de l'équipe ! Travailler en cuisine, il faut le savoir, c'est physique ! Façonner des brioches et roulés à la cannelle à la main, tenir le rythme sur des services de folie, nettoyer l'ensemble de la cuisine en fin de service... En plus de la cuisine, nous te demanderons de t'impliquer dans les commandes fournisseurs & l'élaboration de calendriers de recettes (pour les accompagnements végé de saison & les smörgas (tartines nordiques) notamment !

Mais Suzzi c'est surtout : une **super ambiance de travail**, une équipe de choc (et une intégration optimale !), un travail en cuisine avec des horaires de bureau (pas de coupures, pas de soirées tardives, deux jours de repos consécutifs), une entreprise humaine et bienveillante qui sait écouter et valoriser son équipe (et de bons moments en dehors du travail dès que Mr Covid nous laisse en paix !).

Contrat CDI 40h, travail tous les weekends. 5 semaines de congés payés par an (dont 3 imposées : fermeture du restaurant).

Salaire motivant + entretiens annuels & système de primes au cours de l'année (selon implication et ancienneté).

Attention, info importante : si tu recherches un établissement dans lequel tu pourras changer la totalité de la carte chaque semaine : cette offre n'est pas pour toi ! Chez Suzzi, la création et les idées sont les bienvenues (notamment sur les accompagnements végé en formules dej', les tartines végé qui changent selon les saisons, les pâtisseries...) mais nous avons un concept bien à nous et des recettes phares qui resteront dans la durée ©

Comment postuler?

Exit la lettre de motivation ultra formelle envoyée à tous les restos de Bordeaux, on veut savoir pourquoi tu veux rejoindre l'aventure Suzzi et pourquoi nous devrions te rencontrer! Alors choisis le moyen que tu préfères: texte de présentation (qui tu es, ce que tu aimes dans la vie, tes expériences, pourquoi Suzzi, tes envies) ou encore vidéo, ajoute aussi ton CV et envoie le tout à : suzzirecrute@gmail.com & nous reviendrons vers toi!

Postes à pourvoir rapidement.

