

SUZZI TAKE AWAY 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 1 warrior pour gérer la partie cuisine du **Suzzi Take Away** (rue Beaubadat)!

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) & 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, avoir tout prêt pour l'ouverture, 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).

Et Suzzi Take Away alors ?

C'est la transformation de notre premier établissement: le "petit" Suzzi comme certains le surnomme, en grand comptoir Suzzi à emporter! Un cocon de douceur situé à deux pas de la nouvelle adresse. Le concept ? Proposer une offre saine et savoureuse à emporter ! Transformé en véritable bar à smörgas (tartines nordiques) & pâtisseries/viennoiseries suédoises, on retrouvera au comptoir toutes les spécialités phares de Suzzi ! Les formules déjeuner seront disponibles à emporter, l'accompagnement du moment changera régulièrement et tu pourras t'éclater sur la création des smörgas (tartines) du moment ainsi que sur de la pâtisserie !

Nous recherchons donc **LA personne qui gèrera toute la partie cuisine de Suzzi Take Away** (et qui sera en lien étroit avec l'équipe de Suzzi, rue des Trois-Conils).

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 : suzzirecruite@gmail.com & nous reviendrons vers toi !

Postes à pourvoir rapidement.