

## NOUS RECRUTONS DES AIDES-CUISINE

### TÂCHES PRINCIPALES

- Assister le chef cuisinier et l'équipe de cuisine dans la préparation et la réalisation des plats afin de garantir une qualité constante des mets.
- Contribuer au bon fonctionnement quotidien de la cuisine en respectant les consignes, les procédures et les normes en vigueur.
- Participer activement à la mise en place et au bon déroulement du service, notamment lors du lancement du restaurant et des événements.
- Apporter un soutien opérationnel à l'ensemble des activités culinaires en fonction des besoins du service.

### PROFIL

- Motivation, sérieux et esprit d'équipe
- Intérêt pour le travail en cuisine (expérience un atout, mais non obligatoire)
- Capacité à travailler à un rythme soutenu
- Sens de l'organisation et respect des consignes
- Flexibilité sur les horaires (soirées, week-ends, événements)

### NOUS OFFRONS

- Un environnement de travail dynamique et convivial
- Une équipe soudée et bienveillante
- Une formation sur le poste
- Des conditions attractives selon profil et expérience
- La possibilité de participer à un projet en plein développement
- Entrée en fonction : mai 2026, à convenir

### INTÉRESSÉ(E)

Si ce poste vous intéresse, veuillez nous envoyer votre CV et une lettre de motivation par e-mail ou par courrier postal aux coordonnées suivantes :

Centre de Sports et Loisirs Delémont SA - Rte de Courroux 22 - 2800 Delémont - [rh@raiffeisen-parc.ch](mailto:rh@raiffeisen-parc.ch)