



Depuis 30 ans, la **Flambée Auroise** est un lieu chaleureux, avec beaucoup de caractère, grâce notamment à l'ambiance chalet avec pierres et poutres. La cuisine, met à l'honneur les grillades, la parillada, les salades, les galettes de sarrasin, apportant une cuisine traditionnelle.

Le chef et son équipe mettent tout en œuvre pour que les repas soient une joie. L'été, la cour intérieure accueille les clients dans un cadre typique où se mêlent pierre et verdure.



Les postes souvent proposés : des contrats de 4 à 5 mois en saison d'hiver et en saison d'été. Une formation en hôtellerie-restauration et une expérience sont, généralement, exigées. Sur certains postes comme la plonge, cet employeur peut donner la chance aux débutants ou aux étudiants lors de la saison d'été notamment. Les postes proposés par cet employeur sont logés.

Commis de cuisine (H/F) => *mise en place, plonge et ménage.*

Cuisinier (H/F) => *Management de l'équipe, gestion des commandes et des stocks. Organisation des tâches et fonctions. Préparation des plats, élaboration des menus et carte, service, nettoyage. Veille à l'hygiène alimentaire.*

Second de cuisine (H/F) => *Mise en place, service (chaud, froid, dessert), nettoyage (application des règles d'hygiène). Travail en équipe.*

Serveur (H/F) => *mise en place, prise de commandes, service, encaissement, débarrassage et ménage.*