



## La Table de Hauteserre recrute : Un Stagiaire Cuisine (h/f) Juin à Septembre 2024

Le groupe Georges Vigouroux est une entreprise familiale du Sud Ouest spécialiste du Cépage Malbec et moteur de l'appellation Cahors (150 ha vignobles), dont les vins sont régulièrement primés en France et dans le Monde.

Le groupe s'inscrit dans différentes activités telles que l'exploitation et le Négoce en vin, la Restauration et l'Oenotourisme. La maison possède également 4 espaces de vente dans le Lot.

**La Table de Hauteserre, Restaurant dans les chais, à 10 min de Cahors, au milieu des vignes, recherche un stagiaire en cuisine.**

- Vous rejoignez une équipe soudée et ambitieuse
- Formation interne assurée par une équipe bienveillante : débutants acceptés
- Activités Animations variées : soirées à thèmes, repas de groupe, mariage, séminaires, ...



### **Description du poste :**

Sous la direction du Chef de cuisine, vous serez en charge de tous types de travaux en cuisine, et vous œuvrerez à mettre en valeur la gastronomie régionale du Sud-ouest autour des vins de Cahors et des vins proposés par le groupe Vigouroux en particulier.

Vous participerez à réaliser une **cuisine authentique et raffinée**, qui revisite avec audace les produits du terroir, et les recettes emblématiques de notre région. Vous veillerez à respecter et à appliquer les règles d'hygiène et sécurité alimentaires, ainsi que la charte qualité de l'établissement.

Le menu suit le marché du jour et s'affiche à l'ardoise en formule déjeuner ou en menu.

Carte courte – petite équipe en salle et en cuisine.

### **Petite équipe en salle et en cuisine.**

**Concept Vins et terroirs**, œnotourisme et Agritourisme.

Capacité d'accueil : 40 couverts et jusqu'à 60 couverts pour les groupes

[www.hauteserre.fr](http://www.hauteserre.fr)

### **Missions :**

Sous la direction du Chef de cuisine, vous devrez réaliser :

#### **CUISINE**

- Réaliser des préparations préliminaires et des mets simples.
- Réalisation de cuissons et remises en température
- Dresser des plats et les transmettre au personnel de salle.
- Epluchage



- Plonge

### **ENTRETIEN**

- Participer à l'entretien du poste de la cuisine, du matériel et des locaux annexes.
- Appliquer les règles d'hygiène (HACCP) et de sécurité en vigueur.

### **GESTION DES STOCKS**

- Réception et stockage des denrées alimentaires

### **Assurer la qualité de prestation**

### **Être dans une démarche d'apprentissage**

### **Profil :**

Première expérience similaire réussie et références exigées.  
CAP/BEP, Bac Pro, BTS



### **Critères indispensables :**

<ul style="list-style-type: none"><li>- Résistance au stress</li><li>- Capacité d'adaptation</li><li>- Ordre, méthode et organisation.</li><li>- S'intégrer à l'équipe</li><li>- Sens de l'observation</li><li>- Être dans une démarche d'apprentissage</li><li>- Avoir le goût du travail</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rigueur et précision</li><li>- Forte motivation</li><li>- Sens de la discipline</li><li>- Grande capacité de travail</li><li>- Faire preuve de curiosité</li><li>- Respect des normes d'hygiène, Haccp, Sécurité,</li></ul>
--	---

### **Conditions proposées :**

2j de repos consécutifs – Nourri – Logé sur le Domaine  
Gratification selon la convention collective



### **Logement :**

Nous vous proposons un logement sur site, à deux minutes à pied du restaurant, équipé d'une télé, composé d'une grande chambre à partager, d'un séjour-cuisine, d'une salle de bain et d'un accès au réseau Wi-Fi. Pendant vos jours de repos, nous pouvons nous organiser pour vous amener sur Cahors si vous le souhaitez sur une journée ou demi-journée.

### **Adresser lettre de motivation avec C.V à :**

**Christine VIGOUROUX : [recrutement@g-vigouroux.fr](mailto:recrutement@g-vigouroux.fr)**

**BP 159 46003 CAHORS Cedex**

**Tel. 05.65.20.80.80**

**<http://g-vigouroux.fr/>**

