



*Recrute pour la saison 2018*

## **Cuisiniers H/F**

Ambassadeur de la gastronomie française sur la mer, Brittany Ferries porte une attention toute particulière à la restauration à bord. La cuisine servie sur ses navires est raffinée et inventive. Soucieuse de satisfaire tous les goûts et tous les budgets, la compagnie a développé un large éventail de formules qui mettent en œuvre des produits frais de grande qualité.

En qualité de cuisinier, vous participez au bien-être et à la satisfaction de nos clients en leur préparant au sein de la brigade, des mets selon des recettes définies par la Direction Hôtelière.

Vous avez une expérience significative en restauration semi-gastronomique, brasserie de luxe ou bistronomique, idéalement en restauration gastronomique.

Vous êtes impérativement titulaire d'un diplôme de cuisine et maîtrisez les normes d'hygiène (HACCP).

Vous avez une réelle capacité à vivre et à travailler en équipe.

## **Aides de Cuisine-Plongeurs H/F**

Vous assurez le nettoyage, le rangement de la vaisselle et du matériel de cuisine.

Vous maîtrisez les normes d'hygiène et avez une expérience du travail en brigade de cuisine et/ou en plonge mécanisée.

Vous avez une réelle capacité à vivre et à travailler en équipe.

Les embarquements se déroulent sur un rythme théorique de 7 jours embarqués au départ des ports de Roscoff, Saint-Malo, Caen, Cherbourg ou Le Havre selon nos besoins, aussi votre mobilité géographique est impérative.

**Rejoignez nos équipes dans le cadre d'un contrat saisonnier inscrit maritime.**

Vous serez formé à la sécurité STCW avant votre 1<sup>er</sup> embarquement.

*Les sessions de recrutements débuteront en janvier 2018*

**Merci d'envoyer votre dossier de candidature par mail à l'adresse suivante :**

(CV, lettre de motivation et précision de vos dates de disponibilités)

[emploi@brittany-ferries.fr](mailto:emploi@brittany-ferries.fr)