



**NOUVEAU !!!**

Nous recrutons en vue de l'ouverture d'un **atelier de cuisine à Cannes**,  
situé dans une boutique-loft de 200 m2 en plein centre ville.

Nous cherchons à constituer une équipe réunie autour de la gastronomie,  
la nutrition et l'enseignement à une clientèle de particuliers :

**- 1 Chef de Cuisine (CDI), dont les activités principales seront d'assurer les cours,  
de concevoir le programme de cours et de gérer les achats.**

- expérience restaurant étoilé indispensable
- grand sens de la communication
- connaissance des principes de nutrition
- la maîtrise de l'anglais est un plus

**- 1 Commis de Cuisine (CDI), qui aura pour rôle d'assister le chef.**

**- 1 apprenti, pour l'accueil, le service, et la vente en boutique.**

Nous cherchons également plusieurs **chefs occasionnels** aux spécialités variées (pâtisserie, sushis, Maroc, Asie,...) et rémunérés à la prestation.

Horaires continus (fermé le soir, le dimanche et le lundi)

Salaires motivants

Envoyez CV, photo et prétentions salariales par mail : [massefab@yahoo.fr](mailto:massefab@yahoo.fr)

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter Fabrice Masse : 06 61 83 77 61