

**Pour postuler, merci d'adresser votre candidature à**  
**[jardinsdutaillefer@gmail.com](mailto:jardinsdutaillefer@gmail.com)**  
**en indiquant le poste souhaité dans l'objet.**

## **Serveur/se (H/F)**

Les Jardins du Taillefer est une petite ferme en maraîchage biologique située à Lathuile au bord du lac d'Annecy. Chaque été, notre restaurant végétarien ouvre ses portes dans un cadre bucolique entre lac et montagnes !

Notre cuisine est végétarienne et alimentée en grande partie par les produits de notre jardin (farine, œufs, légumes, fruits...). Le reste provient soit des producteurs locaux soit d'une coopérative bio.

Toute notre carte est faite maison, du pain au dessert et nous proposons quotidiennement, une nouvelle suggestion du jour.

Nous recherchons, pour la saison 2021, un/une serveur/serveuse.

Au sein d'une équipe de 4 serveurs au total, vos missions sont :

- > De préparer le service : mise en place de la salle et des couverts à enlever, prise de réservations, plan de salle si nécessaire...
- > Accueillir et servir les clients (20 à 70 couverts/service) en salle ou en extérieur
- > Répondre aux besoins des clients, être garant de leur satisfaction tout au long du repas et être en mesure de parler de l'exploitation et des produits de la ferme
- > Gérer l'encaissement des additions et faire la clôture de caisse
- > Être responsable de la propreté de la salle et de la terrasse du restaurant avant/pendant et après le service

Profil :

Nous recherchons une personne dynamique, attentive, chaleureuse et sensible aux bons produits ! Parler anglais est indispensable dans cette région très touristique.

Expérience : 2 ans minimum.

CDD temps plein 35h juillet-août et temps partiel en juin et septembre (de jeudi à dimanche)

1 jour 1/2 de congé/semaine

Dernier service à 21h

Travail les week-end et jours fériés

Logement non compris

Rémunération selon expérience

Pour découvrir notre ferme : [www.jardins-du-taillefer.fr](http://www.jardins-du-taillefer.fr)

## **Chef cuisinier (H/F)**

Les Jardins du Taillefer est une petite ferme en maraîchage biologique située à Lathuile au bord du lac d'Annecy. Chaque été, notre restaurant végétarien ouvre ses portes dans un cadre bucolique entre lac et montagnes !

Notre cuisine est végétarienne et alimentée en grande partie par les produits de notre jardin (farine, œufs, légumes, fruits...). Le reste provient soit des producteurs locaux soit d'une coopérative bio.

Toute notre carte est faite maison, du pain au dessert et nous proposons quotidiennement, une nouvelle suggestion du jour.

Nous recherchons, pour la saison 2021, un/une chef cuisinier/cuisinière.

Vos missions :

- > Gérer un service de 20 à 70 couverts seul ou à 2
- > Être force de proposition pour les menus du jour selon les récoltes
- > Gérer une petite équipe de 3 personnes
- > Gérer les stocks et les commandes
- > Veiller au respect des normes HACCP (propreté, personnel, services, stockage...)

Profil :

Nous souhaitons une personne créative, dynamique et passionnée qui saura valoriser nos produits bruts et faire danser les papilles de nos clients !

Une expérience en cuisine végétarienne et une formation HACCP seront vivement appréciées.

CDD temps plein 40h juillet-août et temps partiel en juin et septembre (de jeudi à dimanche)

1 jour 1/2 de congé/semaine

Dernier service à 21h.

Travail les week-end et jours fériés

Logement indépendant sur place possible

Rémunération selon expérience

Pour découvrir notre ferme : [www.jardins-du-taillefer.fr](http://www.jardins-du-taillefer.fr)

## **Chef de partie chaud/froid (H/F)**

Les Jardins du Taillefer est une petite ferme en maraîchage biologique située à Lathuile au bord du lac d'Annecy. Chaque été, notre restaurant végétarien ouvre ses portes dans un cadre bucolique entre lac et montagnes !

Notre cuisine est végétarienne et alimentée en grande partie par les produits de notre jardin (farine, œufs, légumes, fruits...). Le reste provient soit des producteurs locaux soit d'une coopérative bio.

Toute notre carte est faite maison, du pain au dessert et nous proposons quotidiennement, une nouvelle suggestion du jour.

Nous recherchons, pour la saison 2021, un/une chef de partie chaud/froid.

Sous la supervision du chef de cuisine, vos missions principales sont de :

- > L'accompagner pendant les mises en place et le service de 20 à 70 couverts/service
- > Être force de proposition pour les menus du jour selon les récoltes
- > Pouvoir gérer le commis de cuisine si le chef est absent
- > Veiller à la propreté des espaces de travail selon les normes HACCP

Profil :

Nous recherchons une personne dynamique et passionnée !

Une expérience en cuisine végétarienne et une formation HACCP seront vivement appréciées.

CDD temps plein 40h juillet-août et temps partiel en juin et septembre (de jeudi à dimanche)  
1 jour 1/2 de congé/semaine  
Dernier service à 21h  
Travail les week-end et jours fériés  
Logement indépendant sur place possible  
Rémunération selon expérience

Pour découvrir notre ferme : [www.jardins-du-taillefer.fr](http://www.jardins-du-taillefer.fr)

## **Commis de cuisine (H/F)**

Les Jardins du Taillefer est une petite ferme en maraîchage biologique située à Lathuile au bord du lac d'Annecy. Chaque été, notre restaurant végétarien ouvre ses portes dans un cadre bucolique entre lac et montagnes !

Notre cuisine est végétarienne et alimentée en grande partie par les produits de notre jardin (farine, œufs, légumes, fruits...). Le reste provient soit des producteurs locaux soit d'une coopérative bio.

Toute notre carte est faite maison, du pain au dessert et nous proposons quotidiennement, une nouvelle suggestion du jour.

Nous recherchons, pour la saison 2021, un/une commis de cuisine.

Sous la supervision du chef de cuisine et du chef de partie, vos missions principales sont de :

- > Assister l'équipe de cuisine dans la préparation des aliments, des plats et des desserts (avant et pendant le service)
- > Veiller à la propreté de vos différents espaces de travail/

Profil :

Nous recherchons une personne attentive, dynamique et passionnée ! Une expérience en cuisine végétarienne est un plus.

CDD 40h de fin juin à mi-septembre  
1 jour 1/2 de congé/semaine  
Travail les week-end et jours fériés  
Logement non compris  
Rémunération selon expérience

Pour découvrir notre ferme : [www.jardins-du-taillefer.fr](http://www.jardins-du-taillefer.fr)