

[CDI] Chef cuisinier .

Road Social Club .

MISSIONS

ROAD Social Club : un lieu hybride entre café healthy, studio de training, yoga/pilates et espace événementiel.

Nous recherchons notre futur(e) chef(fe) de cuisine pour construire avec nous une offre food simple, saine, créative et ultra qualitative.

LE CONCEPT FOOD

Chez ROAD, nous voulons proposer une cuisine healthy, généreuse et variée, pensée pour une clientèle active et urbaine.

Notre fonctionnement est volontairement simple :

- préparation des plats le matin
- très peu de service à l'instantané
- petite carte maîtrisée et évolutive

La carte :

- 2 plats par semaine :
- 1 option végétarienne
- 1 option viande/poisson
- 3 sandwiches signature (renouvelés tous les trimestres)
- cookies, banana bread, gâteaux & snacks healthy

Nous recherchons quelqu'un capable de créer une cuisine fraîche, gourmande et esthétique, avec de bons produits et une vraie sensibilité food.

PROFIL RECHERCHÉ

- Passionné(e) par la cuisine healthy & moderne
- Organisé(e), autonome et créatif(ve)
- À l'aise dans un environnement jeune, dynamique et en développement
- Sensibilité aux tendances food/café/lifestyle
- Capable de gérer la préparation, les stocks et l'organisation de la cuisine

CE QUE NOUS OFFRONS

- Une vraie liberté créative sur la partie food
- Une équipe jeune et dynamique
- Des perspectives d'évolution sur le long terme avec l'ouverture de nouveaux établissements
- Un accès au sport gratuit

? Marseille

? Poste à pourvoir rapidement

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Road Social Club .

Type de contrat

CDI

Salaires

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Marseille

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 12 mai 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°71077
