



OFFRE D'EMPLOI COLLECTÉE PAR LA PLATEFORME TERRITORIALE PAYS DU CALAISIS

-FICHE DE RENSEIGNEMENTS-

Chef de cuisine (spécialisé nouilles chinoises) H/F

ENTREPRISE

SECTEUR D'ACTIVITÉ : Restauration traditionnelle

APE : 5610A

POSTE

RÉFÉRENCE : CAL - 37668

DATE : 11/12/2023

LIEU DE TRAVAIL : CALAIS

DESRIPTIF : Au sein d'un restaurant spécialisé en nouilles chinoises, vos missions et **compétences indispensables** sont :

- Savoir préparer la pâte de nouilles
- Savoir étirer les nouilles
- Préparer le bouillon pour les soupes de nouilles proposées au sein du restaurant

CONTRAT DE TRAVAIL

TYPE(S) DE CONTRAT : CDI

DUREE HEBDO DE TEMPS DE TRAVAIL : 39h/semaine

Lundi : 11H00 - 14H00 et 18H00-22H00

Mardi : 11H00-14H00 et 18H00-22H00

Mercredi : 11H00- 14H00

Vendredi : 11H00 - 14H00 et 18H00-22H30

Samedi : 11H00 -14H00 et 18H00-22H30

Dimanche : 11H00 -14H00 et 18H00-22H00

DATE DE DÉMARRAGE : 15/01/2024

RÉMUNÉRATION : 1800€ nets/ mois

PROFIL

FORMATION : CAP / BEP ou BAC PRO en restauration avec expérience 2-5 ans souhaitée

PRE REQUIS : Autonomie, sérieux, ponctualité et organisation

AUTRES CRITÈRES : Connaître et respecter les normes HACCP.

POUR POSTULER

Envoyer votre CV à :

Plateforme PAYS DU CALAISIS

calais@prochemploi.fr