



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

-FICHE DE RENSEIGNEMENTS-

APPRENTI CUISINIER (H/F)

ENTREPRISE

SECTEUR D'ACTIVITÉ : RESTAURATION TRADITIONNELLE

APE : 5610A

POSTE

RÉFÉRENCE : CAL-41453

DATE : 26/09/2024

LIEU DE TRAVAIL : CALAIS

DESSCRIPTIF : Nous recrutons un(e) apprenti(e) cuisinier(ère) pour un chaleureux restaurant situé à Calais, qui propose une cuisine inventive et faite maison dans une ambiance de bistrot Art déco.

Si vous souhaitez apprendre et perfectionner le métier de cuisinier en restauration traditionnelle, cette alternance vous offre l'opportunité de réaliser les missions suivantes :

- Préparation des ingrédients (éplucher, couper et mesurer) pour les différentes recettes.
- Organiser et préparer la cuisine avant le service, en s'assurant que tous les ustensiles et ingrédients sont à portée de main.
- Aider le chef cuisinier ou les cuisiniers dans la préparation des entrées, des plats et des desserts, en suivant leurs instructions.
- Maintenir la cuisine propre et organisée.
- Observer et pratiquer des techniques de base en cuisine.
- Respecter les règles de sécurité alimentaire et d'hygiène, en s'assurant que tout est conforme aux normes (HACCP).
- Aider à la présentation des entrées, des plats et des desserts.
- Participer à la gestion des stocks, en vérifiant les ingrédients et en signalant les besoins en réapprovisionnement.

CONTRAT DE TRAVAIL

TYPE(S) DE CONTRAT : Contrat d'apprentissage – Ecole au choix du candidat.

DUREE HEBDO DE TEMPS DE TRAVAIL : Selon le rythme de l'alternance (fermé les dimanches et les lundis).

DATE DE DÉMARRAGE : Dès que possible.

RÉMUNÉRATION : Selon la grille de l'alternance.

PROFIL

FORMATION : Préparation à un CAP, BAC PRO ou BTS dans le domaine de la restauration.

SAVOIR-ETRE : Sens de l'organisation, esprit d'équipe, rigoureux(se), créatif(ve) et passionné(e) par la cuisine.

POUR POSTULER

Envoyer votre CV à :

Plateforme PAYS DU CALAISIS

calais@prochemploi.fr