



OFFRE D'EMPLOI COLLECTÉE PAR LA PLATEFORME TERRITORIALE

-FICHE DE RENSEIGNEMENTS-

CUISINIER H/F

ENTREPRISE

SECTEUR D'ACTIVITÉ : Gestion d'installations sportives

APE : 9311Z

POSTE

RÉFÉRENCE : CAL-42204

DATE : 29/11/2024

LIEU DE TRAVAIL : Rumingham

NB DE POSTES : 1

DESCRIPTIF :

- Concevoir de nouveaux plats et méthodes de travail des produits.
- Contribuer par sa prestation à la fidélisation de la clientèle et à son développement
- Concevoir les cartes et les menus
- Gérer les achats et les stocks de produits et marchandises.
- Superviser et gérer l'ensemble des dépenses liées au bon fonctionnement de la cuisine.
- Former, encadrer et animer l'équipe de cuisine.
- Sens de l'innovation et la créativité ;
- Dresser les plats et envoyer le service de manière autonome ;
- Gestion des commandes et des stocks ;
- Maîtrise des techniques de cuisine, des nouvelles tendances et technologies ;
- Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Nettoyer la cuisine et le matériel en fin de service,
- Aptitudes à transmettre son savoir et de la patience ;

CONTRAT DE TRAVAIL

TYPE(S) DE CONTRAT : CDI

DUREE HEBDO DE TEMPS DE TRAVAIL : Temps plein 35H/semaine (sans coupure) du lundi au dimanche – principalement horaires matin / midi – 1 à 3 jours de repos

DATE DE DÉMARRAGE : Dès que possible

RÉMUNÉRATION : à négocier selon profil et expérience

PROFIL

FORMATION : CAP / BEP ou BAC PRO en cuisine avec expérience 2 ans minimum

COMPETENCES : Autonomie, rigueur, dynamisme, assiduité et organisation

PERMIS DE CONDUIRE : B

MOYEN DE LOCOMOTION REQUIS : Voiture

POUR POSTULER

Envoyer votre CV à : Plateforme PAYS DU CALAISIS

Marion.BOMBLE@prochemploi.fr