



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

-FICHE DE RENSEIGNEMENTS-

CHEF DE CUISINE H/F

ENTREPRISE

SECTEUR D'ACTIVITÉ : Restauration traditionnelle

APE : 5610A

POSTE

RÉFÉRENCE : CAL - 48043

DATE : 02/03/2026

LIEU DE TRAVAIL : CALAIS

DESCRIPTIF :

Dans l'ambiance d'un restaurant récent, innovant mêlant créativité culinaire et expérience client unique, nous recherchons un(e) Chef(e) de cuisine passionné(e) et visionnaire pour piloter cette aventure gastronomique.

Vos missions principales :

- Organisation complète de la cuisine
 - Gestion des grillades, flambages, cuisson feu et basse température
 - Gérer les approvisionnements, les commandes
 - Veille aux normes HACCP et la qualité de service
- Management d'une brigade de 6 à 8 personnes + apprentis
 - Instaurer une dynamique d'équipe positive et motivante
 - Garantir un bon fonctionnement du service en cuisine
- Élaboration de la carte
 - En cohérence avec le concept innovant du restaurant
 - Travailler des produits de qualité
 - Sourcing produits
 - Maîtrise des coûts

CONTRAT DE TRAVAIL

TYPE(S) DE CONTRAT : CDI

DUREE HEBDO DE TEMPS DE TRAVAIL : 42H par semaine – disponibilité en soirée et les week-ends

DATE DE DÉMARRAGE : Dès que possible

RÉMUNÉRATION : A partir de 2750€ brut/mois

DÉPLACEMENTS PRÉVUS : NC

PROFIL

FORMATION : CAP/BEP exigé dans le domaine de la cuisine – Expérience d'ouverture appréciée mais pas obligatoire.

COMPÉTENCES : Intérêt pour les concepts innovants – Très bonne maîtrise technique – Leadership, rigueur

POUR POSTULER

Envoyer votre CV à :

Plateforme PAYS DU CALAISIS

Amelia.wilmot@prochemploi.fr