



OFFRE D'EMPLOI COLLECTÉE PAR LA PLATEFORME TERRITORIALE

-FICHE DE RENSEIGNEMENTS-

CUISINIER(E) H/F

ENTREPRISE

SECTEUR D'ACTIVITÉ : Restauration

APE : 5610A

POSTE

RÉFÉRENCE : CAL-49081

DATE : 21/05/2026

LIEU DE TRAVAIL : Licques

NB DE POSTES : 1

DESCRIPTIF :

Vous avez envie de vous investir dans un restaurant convivial, avec des plats traditionnels et authentiques dans le respect des recettes d'autrefois ? Alors ce poste est fait pour vous !

L'établissement cherche un(e) cuisinier(e) qui saura reproduire les recettes en respectant les traditions culinaires. Vous travaillerez en autonomie, pour proposer chaque jours 3 entrées, 3 plats ainsi que 3 desserts. Vous êtes force de proposition afin d'élaborer, avec l'appui de la gérante, une nouvelle carte chaque semaine, comprenant une formule du midi et une formule week-end.

Vous serez également garant du stock des produits en collaboration avec la responsable de l'établissement, afin de conserver une qualité et une fraîcheur des aliments en cuisine.

Vous assurerez par ailleurs l'entretien et le nettoyage de la cuisine ainsi que la plonge, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

CONTRAT DE TRAVAIL

TYPE(S) DE CONTRAT : CDI

DUREE HEBDO DE TEMPS DE TRAVAIL : 28H à 32H/semaine, du mardi au dimanche midi + vendredi et samedi soir. Service d'environ 4 heures selon l'affluence. En repos le lundi.

DATE DE DÉMARRAGE : dès que possible

RÉMUNÉRATION : 12,08€ brut /heure

PROFIL

FORMATION : Diplôme non obligatoire, mais vous avez des connaissances en cuisine

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