

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-46141DATE : 24/09/2025LIEU DE TRAVAIL : RuminghemNB 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 du lundi au dimanche / sans coupure

DATE DE DÉMARRAGE : Dès que possible

RÉMUNÉRATION: à négocier selon profil et expérience

PROFIL

FORMATION: BAC PRO en cuisine avec expérience 2 ans minimum

COMPETENCES: Autonomie, rigueur, dynamisme, assiduité et organisation

PERMIS DE CONDUIRE : permis B

MOYEN DE LOCOMOTION REQUIS: Voiture

POUR POSTULER

Envoyer votre CV à : Plateforme PAYS DU CALAISIS

Marion.BOMBLE@prochemploi.fr