



**RÉFÉRENCE DE L'OFFRE - BÉT-07062024**

## **CUISINIER (H/F)**

### **LIEU DE TRAVAIL**

SECTEUR BRUAY LA BUISSIÈRE

### **DESSCRIPTIF**

PROCH EMPLOI recherche un Cuisinier (H/F) pour un nouveau restaurant bistronomique dont l'ouverture est prévue en septembre.

En qualité de professionnel, vous serez en charge de :

- L'approvisionnement et le stockage : faire l'inventaire des denrées en stock, élaborer la liste des produits manquants ou nécessaires à la confection d'un menu et les commander, puis les réceptionner, les vérifier et les stocker ;
- L'organisation du poste de travail : identifier les besoins en matériel, organiser la chronologie des différentes tâches de production, mettre en place des fiches techniques ;
- La sécurité et l'hygiène : appliquer les règles en vigueur,
- La production culinaire : cuisiner des recettes en suivant des fiches techniques, la carte, ou encore les demandes particulières des clients, dresser les plats et vérifier la préparation finale avant envoi.

### **PROFIL REQUIS**

Vous êtes titulaire d'une formation de cuisinier et possédez une première expérience sur un poste similaire hors restauration rapide.

Vous savez manager une équipe..

### **CONTRAT PROPOSÉ**

CDI - Temps plein  
Rémunération 1900€ nets/mois + primes  
Démarrage septembre

## **POUR POSTULER**

**Envoyer votre CV et votre lettre de motivation à :**

Plateforme BÉTHUNE - BRUAY

artoislysromane@prochemploi.fr