

PROCH'EMPLOI - RECHERCHE

H / F

LIEU DE TRAVAIL

- Secteur Bruay La Buissière

CONTRAT

- CDI
- Temps plein
- La rémunération comprend une base salariale fixée au SMIC (ou plus selon les profils) + Primes individuelles mensuelles + Prime collective mensuelle + Prime collective semestrielle
- Horaires : Standard du loisir, avec travail le weekend (roulements prévus)
- Démarrage début avril

PROFIL

- Issu(e) d'une formation de cuisiner



Cuisinier

PROCH'EMPLOI est actuellement à la recherche d'un Cuisinier (H/F) pour un complexe de loisirs.

Création de la première piste de moto électrique indoor modulaire d'Europe. L'activité moto électrique est comparable au karting, c'est une activité familiale et grand public qui permet de découvrir et pratiquer la moto en sécurité dans un environnement inédit. C'est aussi le plus grand mur d'escalade de bloc des Hauts-de-France, ainsi qu'une arène de réalité virtuelle, des couloirs de lancer de hache, et bien plus encore.

Mission

Le cuisinier contribue à offrir une expérience client de qualité en préparant et assemblant des plats simples et savoureux. En lien direct avec l'équipe du bar, il/elle veille à ce que les commandes soient prêtes rapidement et conformes aux attentes des clients.

Vos Missions principales :

- Préparation des ingrédients : Découper, trancher et préparer les éléments nécessaires (charcuterie, fromages, accompagnements etc.).
- S'assurer de la qualité et de la fraîcheur des produits utilisés.
- Assemblage et présentation des plats : Monter des planches apéritives, snacks et autres préparations.
- Veiller à une présentation soignée et attrayante des plats.
- Coordination avec le bar : Communiquer efficacement avec l'équipe du bar pour garantir un service fluide.
- Préparer les accompagnements nécessaires aux boissons.
- Entretien et hygiène : Maintenir l'espace de travail propre et organisé. Respecter strictement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Ranger et nettoyer les outils et matériaux après chaque service.
- Gestion des stocks : Vérifier les approvisionnements et signaler les besoins en produits.
- Assurer une rotation optimale des stocks pour limiter le gaspillage.

PROCH'EMPLOI - RECHERCHE

- Expérience dans le loisir ou la restauration appréciée mais non Obligatoire
- Dynamisme et sens du contact. Positivité.

Maîtrise des techniques de base en préparation culinaire (découpe, assemblage, présentation).
Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
Capacité à utiliser des équipements simples (trancheuse, couteaux, gaufrier etc.).

Sens de l'organisation et rigueur dans l'exécution des tâches.
Rapidité et efficacité pour gérer des commandes en flux tendu.
Esprit d'équipe et communication fluide avec les autres services.
Polyvalence et capacité à s'adapter à des situations variées.
Sens du service client et souci du détail pour assurer une présentation impeccable.

Pour postuler :

artoislysromane@prochemploi.fr avec la référence : BET 42847

