

#AMIEEMPLOI



H / F

CUISINIER

CDD EVOLUTIF CDI

POSTE

RÉFÉRENCE BOU376Q

LIEU DE TRAVAIL HESDIN L'ABBE

DATE 3/03/2022

NB DE POSTES 1

DESCRIPTIF

Le cuisinier manie la poêle et le couteau. Il passe une partie de sa journée debout devant son piano de cuisine pour élaborer tous les plats d'un repas, de l'entrée au dessert. Il peut travailler pour une dizaine de couverts comme pour trois cents, seul ou en équipe. Sa journée commence parfois tôt le matin, afin de sélectionner les produits au marché selon le menu qu'il propose, à moins qu'ils ne soient livrés directement en cuisine ou qu'il utilise des produits semi-élaborés. Vient ensuite la préparation de chaque plat. Si la pâtisserie exige de suivre la recette à la lettre, la cuisine autorise de nombreuses variations propres au talent de chacun.

CONTRAT DE TRAVAIL

TYPE(S) DE CONTRAT : CDD EVOLUTIF CDI

PROFIL

FORMATION: CAP OU EQUIVALENT EN CUISINE

COMPETENCES

Appliquer les codes de communication internes

Faire preuve de curiosité par rapport à l'ensemble de l'activité en cuisine

Porter attention à tout ce qui peut devenir apprentissage

S'adapter aux fluctuations de l'activité

S'intégrer à l'équipe

Se mettre à la disposition des autres acteurs de la cuisine et s'adapter à la variété des tâches

POUR POSTULER

Envoyez votre CV et lettre de motivation à

AMIE / projet Proch'Emploi

helene.baillet@prochemploi.fr

