



RÉFÉRENCE DE L'OFFRE [DOU-30088](#)

INTITULÉ DU POSTE

CUISINIER MEDIEVAL H/F

LIEU DE TRAVAIL [DOUAI](#)

DESCRIPTIF

Vous êtes passionné(e) d'histoire et de cuisine, alors venez vivre dans le Douaisis une aventure unique !

Vous êtes disponible de suite, prêt à offrir un service de qualité et à faire voyager petits et grands au cœur de l'époque féodale ?

Vos missions:

- Réalisation des préparations préliminaires, de tous les fonds de base, sauces mères...
- Réalisation de recettes à partir de fiches techniques.
- Réalisation des plats en fonction de la carte, des commandes particulières.
- Vérification des préparations (gustation, analyse et rectification)
- Élaboration d'une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations
- Réalisation d'inventaires
- Stockage des denrées selon les méthodes prescrites dans l'établissement
- Réception et vérification quantitative et qualitative des livraisons

PROFIL REQUIS

CAP / BEP OU EQUIVALENT Cuisinier avec expérience en restauration

- Prendre en considération les attentes et besoins du client
- Transmettre son savoir-faire
- Travailler en équipe
- Tenir compte des besoins de l'équipe de salle
- Etre ponctuel
- Savoir réagir en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements et aux « coups de feu »

CONTRAT PROPOSÉ

CDD, temps plein (39 heures par semaine) - Mercredi au Dimanche de 8h à 15h

Ponctuellement en soirée, disponibilité lors d'opérations et évènements exceptionnels

Démarrage immédiat, Rémunération entre 1600 et 1900 net

POUR POSTULER

Envoyer votre CV et votre lettre de motivation à :

Plateforme DOUAI

douai@prochemploi.fr