



RÉFÉRENCE DE L'OFFRE [DOU-31131](#)

INTITULÉ DU POSTE **CUISINIER BRASSERIE H/F**

LIEU DE TRAVAIL [DOUAI](#)

ENTREPRISE

Secteur d'activité : Restauration traditionnelle

DESCRIPTIF

La Plateforme Proch'emploi du Douaisis recherche pour une brasserie du territoire un cuisinier h/f. Directement rattaché(e) au Chef, vous aurez la charge de préparer les repas fait maison inspirés de la cuisine traditionnelle et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, des engagements contractuels et des valeurs de l'entreprise.

Ainsi, vos principales missions seront les suivantes :

- Préparer et organiser la production des repas en respectant scrupuleusement les menus préétablis, les règles d'hygiène (traçabilité des produits, étiquetage DLC, relevé de température...) ainsi que les préconisations médicales (régimes alimentaires, textures modifiées...).
- Participer activement à la gestion de l'approvisionnement : réception des marchandises, réalisation des inventaires, gestion des stocks et préparation des commandes fournisseur.
- Assurer l'entretien des locaux de la cuisine et de ses équipements.
- En l'absence du chef, être garant/e de la qualité de la prestation (gustative et visuelle), en vue de la satisfaction des convives et du client.

PROFIL REQUIS

CAP / BEP OU EQUIVALENT en cuisine avec expérience sur un poste similaire. L'autonomie, l'organisation, la réactivité, la motivation et la polyvalence sont les qualités attendues pour le poste. Une formation en découpe de viande serait un plus pour le poste.

CONTRAT PROPOSÉ

CDI - Temps plein - Le restaurant est ouvert du lundi au samedi ; une seule journée en coupure. Les horaires d'ouverture de la brasserie sont les suivantes : du lundi au mardi ; 9h-15h / du mercredi au jeudi ; 9h-20h / du vendredi au samedi; 9h - 23h. Démarrage prévu pour mi-septembre. Rémunération selon profil.

POUR POSTULER

Envoyer votre CV et votre lettre de motivation à :

Plateforme DOUAI
douai@prochemploi.fr