

## CUISINIER H/F

### POSTE

RÉFÉRENCE : ARR-7392

DATE : 12/01/2018

LIEU DE TRAVAIL : ESTREE-WAMIN

**DESRIPTIF :** Vous êtes CUISINIER H/F pour ce restaurant à la cuisine bistronomique « classique Français » entre Avesnes le Comte et Frévent.

### VOS PRINCIPALES MISSIONS :

*Elaborer les menus et la carte du restaurant en tenant compte des produits locaux et de saison Contrôler la préparation, les portions et la présentation des recettes  
Surveiller la conservation et le conditionnement des plats et denrées alimentaires le tout dans le respect des normes d'hygiène (formation HACCP)  
Gérer le stock (FIFO) et le traitement des déchets*

### VOTRE PROFIL :

*Vous êtes ambitieux.se, autonome, rigoureux.se, curieux.se, créatif.ve, ponctuel.le, vous avez des talents culinaires affirmés, vous savez prendre des décisions  
Avoir de bonnes connaissances en poisson est un plus*

### Deux possibilités :

- Vous avez une expérience en cuisine de 2 ans minimum
- Vous êtes diplômé.e et débutant.te

**HORAIRES :** 35h/s le mardi et dimanche midi (10h00-14h00) et le vendredi et samedi soir (18h30-22h00)

**REMUNERATION :** SMIC

**TYPE DE POSTE :** CDD de 3 mois avant CDI

**PRISE DE POSTE :** au plus vite

**Contact :** NC

**TYPE(S) DE CONTRAT :** CDD (CDD avant CDI)

### POUR POSTULER

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

Plateforme ARRAS

[contact@artois-emploi-entreprise.org](mailto:contact@artois-emploi-entreprise.org)

Les candidatures seront étudiées **au fur et à mesure** afin de répondre au plus vite au recrutement  
et l'offre sera **suspendue** dès qu'une première présélection aura été faite

**Si vous n'avez pas reçu de réponse dans le mois suivant votre candidature, votre profil n'a pas été retenu car il ne correspondait pas aux critères recherchés ou d'autres candidatures correspondaient plus au profil. Dans tous les cas, vous pouvez nous contacter pour avoir plus d'informations sur cette réponse négative.**

Par ailleurs, sauf avis contraire de votre part, nous n'hésiterons pas à vous envoyer des propositions pour d'autres offres d'emploi.