



RÉFÉRENCE DE L'OFFRE

OE2854

INTITULÉ DU POSTE

CHEF DE CUISINE H/F

LIEU DE TRAVAIL

PROUVY

DESCRIPTIF

Proch'Emploi recherche pour une brasserie à taille humaine basée dans le Valenciennois, un
Chef de cuisine H/F

Dans cette brasserie de 40 couverts, vos missions principales seront :

- Former, encadrer et animer l'équipe de cuisine
- Contrôler la réalisation, la qualité et l'envoi des plats, dans la conformité des fiches techniques
- Garantir le respect des règles d'hygiène.

Nous recherchons comme qualités, un ou une :

- Passionné(e) par la cuisine
- Créati(ve)f
- Vous avez le sens des responsabilités
- Pédagogue

PROFIL REQUIS

Nous recherchons surtout un profil dynamique, motivé et convivial qui correspond aux énergies positives de la brasserie !

Pas de diplôme requis, une expérience dans la restauration est souhaitée.

CONTRAT PROPOSÉ

CDI 30h - rémunération : SMIC négociable selon profil et expérience

Amplitude horaire : du Lundi au Vendredi, service du midi et/ou du soir + week end.

Les horaires seront ajustés au fil des évènements.

Poste à pourvoir idéalement pour le mois d'Avril.

POUR POSTULER

Envoyer votre CV et votre lettre de motivation à :

Plateforme VALENCIENNES

valenciennes@prochemploi.fr