



RÉFÉRENCE DE L'OFFRE DOU-24882

INTITULÉ DU POSTE

MAITRE FESTIN (H/F)

LIEU DE TRAVAIL Râches

DESCRIPTIF

Vous êtes passionné d'histoire, 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

Cuisinier :

- 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 2 ans

- 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 (Juin à Octobre) Temps plein (35 heures par semaine)

Horaires non réguliers

Service midi uniquement

Ouvert 7J/7

Disponibilité lors d'opérations et évènements exceptionnels

Démarrage souhaité le 28/06/2021

13 euros net de l'heure

POUR POSTULER

Envoyer votre CV et votre lettre de motivation à :

Plateforme DOUAI

douai@prochemploi.fr