



RÉFÉRENCE DE L'OFFRE DOU-25482

INTITULÉ DU POSTE

CUISINIER / PIZZAIOLO (H/F)

LIEU DE TRAVAIL DOUAI

DESCRIPTIF

Rattaché au chef d'établissement, vous intégrerez l'équipe de production au sein des environnements cuisine et pizza.

Vous participerez à la mise en place et à l'élaboration des recettes conformément aux méthodes et aux standards de l'enseigne tout en respectant les règles élémentaires d'approvisionnements et d'hygiène en vigueur.

Une formation au savoir-faire de l'enseigne vous sera dispensée au moment de la prise de fonction.

PROFIL REQUIS

CAP / BEP OU EQUIVALENT cuisine avec expérience 1 an

- Préparer et organiser les zones de travail,
- Respecter les techniques de production culinaire, d'assemblage et de finition,
- Respecter les procédures de nettoyage et de désinfection,
- Travailler en équipe,
- Suivre et appliquer des consignes.

CONTRAT PROPOSÉ

CDI

Temps plein (24 heures par semaine) Restaurant ouvert 7J/7 midi et soir

Travail en coupure midi et soir : 11h-14h30 + 19h-22h30 - 1 jour de repos par semaine

A partir de 18252 € (brut/an)

POUR POSTULER

Envoyer votre CV et votre lettre de motivation à :

Plateforme DOUAI

douai@prochemploi.fr