



RÉFÉRENCE DE L'OFFRE : [DOU-26726](#)

INTITULÉ DU POSTE : **SECOND DE CUISINE (H/F)**

LIEU DE TRAVAIL : [DOUAI](#)

DESCRIPTIF

La Plateforme Proch'emploi de Douais recherche pour un restaurateur du territoire un second de cuisine souhaitant évoluer vers un poste de chef de cuisine. Directement rattaché au Chef, vous serez en 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 sont 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 cuisine

L'autonomie, l'organisation, la réactivité et la polyvalence sont les qualités attendues pour le poste.

CONTRAT PROPOSÉ

CDI - Temps plein Ouverture uniquement le midi du lundi au samedi

POUR POSTULER

Envoyer votre CV et votre lettre de motivation à :

Plateforme DOUAI
douai@prochemploi.fr