



L'EPCC - EPIC CENTRE HISTORIQUE MINIER

Recherche pour son restaurant

« LE BRIQUET »

UN CUISINIER (H/F)

Critères de sélection :	Diplômé(e) au minimum d'un CAP en cuisine Expérience de 2 ans en restauration Aptitude à assister le chef de cuisine en matière de préparations culinaires et commandes Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène en restauration Une expérience au sein de restaurants effectuant des services de 100 à 300 couverts serait un plus Goût du travail en équipe, autonomie... Forte motivation Sens de la discipline Résistant au stress
Missions principales :	Assister les responsables de la cuisine dans les préparations culinaires Effectuer la mise en place nécessaire à la réalisation des plats et du service Participer à l'envoi des plats dans le délai souhaité par le client Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur Participer au contrôle des marchandises lors de leur livraison et procéder à leur rangement
Nature des postes	CDD de 8 mois à pourvoir à partir de Mi-février 151,67h/mois Rémunération selon la grille de la convention collective Convention Collective de l'ECLAT Disponible le week-end et les jours fériés (Ouvertures occasionnelles le soir)

Adresser lettre de motivation et C.V.

La Direction des Ressources Humaines
du Centre Historique Minier
Mme Laurène WATRELOT-HURET
Fosse Delloye - CS 30039 - 59287 LEWARDE
Tél. : 03.27.95.82.82
e-mail : responsablerh@chm-lewarde.com