

## **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 dès que possible  
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](mailto:responsablerh@chm-lewarde.com)