

# #AMIEEMPLOI



## CUISINIER F/H

### POSTE

RÉFÉRENCE : DC-2025-6

LIEU DE TRAVAIL : BOULOGNE SUR MER

DATE : 18/03/2025

NB DE POSTES : 2

### DESCRIPTIF

LE CENTRE NATIONAL DE LA MER, NAUSICAA, RECRUTE LES CUISINIERS DE SA FUTURE BRASSERIE. VOUS ASSUREZ AVEC SOIN ET MINUTIE LA PRÉPARATION, LA CUISSON ET LE DRESSAGE DE METS HAUT DE GAMME, EN CUISINE OUVERTE, DANS UN CONCEPT DE BRASSERIE PREMIUM.

- MAITRISE DES TECHNIQUES CULINAIRES ET DES DIFFÉRENTES CUISSONS.
- PRODUCTION EN LIAISON FROIDE, LIAISON CHAUDE, REFROIDISSEMENT, RECONDITIONNEMENT
- CONNAISSANCE GÉNÉRALE DE TOUTES LES CATÉGORIES DE PRODUITS : ENTRÉES, PLATS, DESSERTS.
- PRÉSENTATION ET TENUE IRRÉPROCHABLES.
- RÉALISER L'ENSEMBLE DES MISSIONS DU CUISINIER : ÉPLUCHAGE, DÉCOUPE, PRÉPARATION, FABRICATION, CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE DES PRODUITS, NETTOYAGE DE LA ZONE DE TRAVAIL.
- ASSURER LA CUISSON MINUTE ET L'ENVOI DES PRODUITS TOUT AU LONG DU SERVICE SELON LES BONS DE COMMANDE.
- ATTACHER UN SOIN PARTICULIER À LA CUISSON DES PRODUITS (FOUR, PLANCHÀ) ET AU DRESSAGE SUR ASSIETTE DANS DES CONDITIONS DE « SHOW COOKING », À LA VUE DES CLIENTS.
- S'ASSURER DE LA QUALITÉ DES PRODUITS ET DU RESPECT DES QUANTITÉS.
- ORGANISER SON TRAVAIL SELON L'ACTIVITÉ SUR SON SECTEUR.
- S'ASSURER DE LA BONNE APPLICATION DES PROCÉDURES DE TRAVAIL Y COMPRIS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ.
- PRENDRE EN CHARGE LA FORMATION DES NOUVEAUX ARRIVANTS (EX : SAISONNIERS).
- ÊTRE RESPONSABLE DE LA PROPRIÉTÉ DE SON SECTEUR ET ASSURER LE SUIVI DES DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ.
- ÊTRE CAPABLE D'IMAGINER DE NOUVELLES RECETTES ET DE TRAVAILLER À DES CHANGEMENTS DE CARTES SAISONNIERS.

### CONTRAT DE TRAVAIL

TYPE(S) DE CONTRAT : CDI (TEMPS PLEIN) À PARTIR DE DÉBUT JUIN 2025.

REMUNERATION : 2 200 € À 2 500 € BRUT MENSUEL (ÉVOLUTION POSSIBLE SELON LE PROFIL)

HORAIRES : TRAVAIL ESSENTIELLEMENT LE MIDI. TRAVAIL LE WEEK-END, PENDANT LES VACANCES SCOLAIRES ET LES JOURS FÉRIÉS, EN SOIRÉE PONCTUELLEMENT

### PROFIL

FORMATION : FORMATION CULINAIRE (BEP, BAC PRO) OU EXPÉRIENCE DE 5 ANS ATTENDUE EN RESTAURATION TRADITIONNELLE / GASTRONOMIQUE  
+ FORMATION EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE.

COMPÉTENCES : ORGANISATION, POLYVALENCE, RIGUEUR. SENS DES RESPONSABILITÉS ET DES PRIORITÉS, CAPACITÉS D'ADAPTATION ET PRISE D'INITIATIVES. AUTONOMIE MAIS AUSSI CAPACITÉ À TRAVAILLER EN ÉQUIPE, BONNE COMMUNICATION. GOUT POUR LE TRAVAIL DE PRODUITS FRAIS ET BRUTS. SENS DE L'ESTHÉTIQUE ET SOUCI DU DÉTAIL. CONNAISSANCES DES RÈGLES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRES, TEMPÉRATURES CRITIQUES (HACCP) ET DU MATÉRIEL À UTILISER. CONNAISSANCE DES RÈGLES DE SÉCURITÉ PROPRES À SON DOMAINE. CE POSTE NÉCESSITE UNE BONNE CONDITION PHYSIQUE.

### POUR POSTULER



ENVOYEZ VOTRE CV À  
POLE ENTREPRISE - AMIE DU BOULONNAIS  
SERVICE.EMPLOI@AMIE-BOULONNAIS.FR

