



Referent cuisine (F/H)


62300 LENS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 03/08/2026

 Durée : 10 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre Client est spécialisé dans l'événementiel et la restauration.

Le poste

Nous sommes à la recherche de Référent cuisine H/F pour travailler lors des matchs et d'autres prestations sur Lens.

Les principales missions sont :

- remettre en température les plats - préparer les assiettes
- conseiller les clients sur les différents mets - superviser les équipes -
- appliquer les normes HACCP Travail de jour et également en soirée

Le profil recherché

- Formation : CAP, BEP ou Bac Pro Cuisine. Formation HACCP obligatoire
- Expérience : 3 à 5 ans minimum en cuisine, avec une première expérience en gestion de poste ou management.
- Savoir-faire : Maîtrise des techniques culinaires, gestion des coûts.
- Savoir-être : Rigueur, leadership bienveillant, excellente organisation face au "coup de feu", sens du service.