

Cuisinier (H/F)

62440 Harnes [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 10H

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12 / Heure

L'entreprise

Notre client spécialisé dans la restauration recherche un cuisinier (H/F)

Le poste

NOUS RECRUTONS : Cuisinier / Cuisinière (H/F) Harnes (62) Vous maîtrisez l'art culinaire, aimez travailler des produits frais et possédez un excellent esprit d'organisation ? Rejoignez notre brigade !

Véritable pilier de la production au laboratoire comme sur le terrain, vous mènerez les cuissons à la perfection, encadrerez les commis et participerez activement au succès de nos plus belles réceptions.

Vos Missions Principales Production culinaire : Réaliser l'ensemble des préparations culinaires (de l'entrée au dessert) et assurer les cuissons de manière précise.

Organisation : Planifier et structurer la production pour respecter les délais de livraison et d'envoi.

Contrôle Qualité : Valider la conformité visuelle et gustative de l'ensemble des plats avant le départ ou le service.

Événementiel (Terrain) : Participer aux prestations extérieures (mise en place, remise en chauffe, dressage minute sur les lieux de réception).

Management : Superviser et guider le travail des commis de cuisine de votre équipe.

Vos Compétences Techniques Savoir lire et exploiter une fiche de production traiteur.

Organiser et structurer son poste de travail avec rigueur.

Réaliser l'ensemble des recettes de la maison avec régularité.

Prendre en charge les relevés de température et la traçabilité des produits.

Contrôler la conformité des matières premières lors de leur réception.

Organiser et optimiser le chargement du matériel dans le camion de transport.

Garantir l'application stricte et le contrôle des normes HACCP.

Engagement Qualité & RSE Soucieux de l'impact écologique de nos métiers, nous comptons sur vous pour :

Optimiser l'utilisation des matières premières et réduire activement les pertes.

Assurer le tri sélectif systématique des déchets en cuisine.

Respecter scrupuleusement les chartes et procédures qualité de l'entreprise.

Tenue de Cuisine Obligatoire Une hygiène irréprochable et un équipement professionnel sont indispensables :

Veste et pantalon de cuisine (propres et soignés).

Chaussures de sécurité de cuisine (anti-dérapantes).

Charlotte ou toque de cuisine.

Tablier (selon le besoin).

Informations pratiques Lieu de travail : Harnes (62440) et déplacements sur prestations.

Type de contrat : Intérm
Rémunération : Selon profil

Le profil recherché

Votre Profil (Savoir-être)

Autonomie & Organisation : Vous pilotez vos tâches de production de manière indépendante et soignée.

Gestion des priorités : Vous gardez la tête froide et savez gérer l'ordre d'importance des tâches, même en plein coup de feu.

Leadership : Pédagogue et rigoureux, vous savez fédérer et superviser vos commis avec bienveillance.

Réactivité : Agile face aux imprévus, vous trouvez rapidement des solutions techniques.