

Referent cuisine (F/H)

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

 Contrat de travail temporaire

 05/09/2026

 Durée : 8 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre Client est l'un des principaux acteurs indépendants de la restauration collective en France (secteurs entreprise, enseignement, santé et médico-social).

Le poste

Votre poste sera de garantir la qualité gustative, visuelle et sanitaire des prestations culinaires au sein de l'établissement. Véritable bras droit du Chef gérant, vous participerez activement à la production des repas, veillez au respect des normes HACCP et seconde la direction du restaurant dans l'animation de l'équipe de cuisine et la gestion quotidienne de l'outil de travail.

Préparer et élaborer les plats chauds et froids dans le respect des fiches techniques et des engagements qualité (produits frais, de saison, locaux).

Garantir la présentation soignée des préparations et la variété des menus.

Adapter les textures et les régimes alimentaires spécifiques selon les besoins du site.

Le profil recherché

Formation et expérience :- CAP / BEP ou Bac Pro Cuisine.- Expérience réussie d'au moins 2 à 3 ans en cuisine collective ou traditionnelle.- Maîtrise exigée de la méthode HACCP.

Compétences techniques :

- Maîtrise des techniques culinaires de base et de la cuisson à grande échelle.
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire strictes.
- Capacité à travailler sur fiches techniques et outils digitaux de gestion de site.

Qualités personnelles :

- Rigoureux(se), organisé(e) et méthodique.
- Bon relationnel et esprit d'équipe.
- Réactivité et capacité d'adaptation face aux imprévus de service.