



Cuisinier (H/F)

CDI

Date de mise en ligne : **28/02/2017**

Date limite de l'offre : **10/03/2017**

Intitulé du poste : **Cuisinier (H/F)**

Région : **Hauts-de-France**

Département : **59 - Nord**

Type de métier : **Restauration / Bar**

Type de contrat : **CDI**

Temps de travail : **Temps plein**

Salaires mensuel brut (en euro) : **selon diplômes et expérience**

Niveau de rémunération : **selon diplômes et expérience**

L'Aéronef

Adresse mail de la structure : contact@aeronef-spectacles.com

Adresse : **avenue Willy Brandt 168 Centre Commercial**

Code postal : **59777**

Ville : **Lille, Euralille**

Site web : www.aeronef.fr

Description du poste :

Au sein de l'équipe de production et sous la responsabilité du directeur technique, le cuisinier aura pour missions :

- Achat des marchandises : négociation avec les fournisseurs, commandes et réception des commandes, contrôle des factures et toutes tâches liées aux achats en lien avec le directeur administratif et financier
- Préparation des repas dans le respect des contraintes organisationnelles et budgétaires, pour les équipes techniques et artistiques attachées à l'exploitation des spectacles accueillis à l'Aéronef.
- Ponctuellement, préparation des repas dans le respect des contraintes organisationnelles et budgétaires pour le public et dans le cadre d'ateliers-cuisine avec certains usagers de l'Aéronef.
- Gestion des stocks : inventaire hebdomadaire au directeur administratif et financier et rangement des locaux utilisés pour l'activité (cuisine, réserves...)
- Mise en place des repas et des loges pour toutes les activités de l'Aéronef.
- Proposition au directeur administratif et financier des embauches d'extras en cuisine (72 heures à l'avance).
- Gestion des espaces de restauration : propreté et disponibilité des espaces de consommation (tables, restaurant...)
- Réaliser et contrôler le respect des règles de sécurité et d'hygiène.

Profil

Grande disponibilité et autonomie

Qualités d'organisation et d'adaptabilité, sens relationnel et du travail en équipe, devoir de réserve, sens du service public.

Aptitude à encadrer une équipe, rigueur et responsabilité, gestion de plusieurs projets dans un même temps.

Maîtrise de l'outil informatique (Word, Excel...)

Permis B et pratique de l'anglais.

Contact pour répondre à l'offre :

Nom : **Olla**

Prénom : **Benoît**

Adresse mail : recrutement.aeronef@gmail.com