

CUISINIER / CUISINIÈRE

Le/la cuisinier(e), fait preuve de créativité. Il/elle imagine de nombreux plats, entrées et desserts. Seul(e) dans un établissement ou chef d'une équipe dans un restaurant, il/elle établit et teste les menus, surveille, évalue les stocks et contrôle les livraisons. Le stress étant un facteur de maladie, il/elle doit rester impassible et garder son sang-froid dans toutes les situations. Il/elle doit également maîtriser et respecter les consignes d'hygiène et de sécurité.

MISSIONS

- Confectionner des plats
- Gérer les relations avec les fournisseurs

FORMATION

- CAP Cuisinier
- CQP Cuisinier
- Titre professionnel Cuisinier

30%

de femmes

49%

des contrats sont en CDI

1.5

candidats pour 1 offre d'emploi

LES SPÉCIFICITÉS



travail manuel



travail en équipe



travail en intérieur



QUALITÉS REQUISES

Créativité

Disponibilité

Minutie

RÉMUNÉRATION

Salaire moyen brut : 1 660 €