

SECOND DE CUISINE H/F

Description du poste

Second de cuisine (H/F) sous la responsabilité du Chef cuisinier.
Il doit avoir de très bonnes connaissances des produits et travailler en autonomie.

Ses missions :

- Création de la carte suivant la saison en collaboration avec le chef
- Participation à la création des fiches techniques avec photo ;
- Rigueur dans la réalisation et l'application des fiches techniques ;
- Respect des normes HACCP, du protocole des températures, respect des liaisons chaudes ou froides ;
- Commandes fournisseurs en collaboration du chef.
- Excellent cuisinier, doté d'une connaissance parfaite de tous les métiers de la brigade
- Méthodique, discipliné
- Manager
- Bon gestionnaire
- Bonne connaissance des normes d'hygiène
- Doté d'une très bonne condition physique

Type de travail temps plein Contrat 39h / 42h en CDI à pourvoir début février 2024.

Description du profil

Vous possédez une parfaite connaissance des bases de pâtisserie.

Expériences dans la cuisine semi-gastronomique

Une personne passionnée, autonome dans son travail et maîtrise les produits et techniques culinaires. Un cuisinier curieux de découvrir une cuisine du monde fusionnée.

Il participe également avec le Chef, à l'élaboration des menus, aux choix des fournisseurs, à la réception et aux contrôles des approvisionnements, dans le respect des normes d'hygiène en vigueur. Amené à remplacer le chef lors de ses absences.

Vous possédez l'un des diplômes suivants :

- Bac professionnel, Bac technologique hôtellerie ou BTS +2 hôtellerie-restauration.
- CAP pâtissier ou boulanger.
- CAP cuisine

Salaire : Salaire selon profil

CV et lettre motivation est préférable.

Expériences recommandées 5+ ans