



SECOND DE CUISINE (H/F)

LIENS HIERARCHIQUES ET FONCTIONNELS

Rattachement hiérarchique : Chef de cuisine

Dimension managériale : équipe de cuisine et plonge

Relations fonctionnelles :

- Départements opérationnels
- Fournisseurs

MISSIONS PRINCIPALES

Le second de cuisine est l'assistant direct du chef de cuisine, son bras droit et celui qui le remplace en son absence. Doté d'une expérience de plusieurs années au sein d'une brigade, il connaît parfaitement tous les métiers de la cuisine (du commis au chef de partie) sur lesquels, il a précédemment tourné avant d'exercer les responsabilités de Second. Excellent cuisinier, il élabore sous les ordres du chef, les plats à la carte. Il participe également avec le Chef à l'élaboration des menus, au 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, il prend alors en charge le management de l'ensemble de la brigade.

CONNAISSANCES ET APTITUDES REQUISES

Formation :

- CAP/BEP cuisine
- BAC pro / BAC techno
- BAC +2 : BTS hôtellerie restauration option art culinaire

Qualités principales :

- Excellent cuisinier, doté 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

MODALITES DU POSTE

Salaire 2561,00€ pour 39 heures.

CDI

Temps plein

Candidature à adresser à la directrice, Nathalie Bee : direction@hoteldelamer.bzh

Hôtel de la Mer***

Côte des Légendes - Plage des Chardons Bleus - 29890 Brignogan Plages
02 98 43 18 47 - bienvenue@hoteldelamer.bzh