

## **Fiche de poste de second de cuisine (H/F)**

Hôtel-Restaurant quatre étoiles, nous proposons le midi des plats à la carte fraîchement préparés et faits maison et le soir un menu raffiné différent chaque jour.

### **VOS MISSIONS**

Assistant direct du chef de cuisine vous serez amené à :

- Elaborer sous les ordres du chef les plats de la carte le midi et le menu gourmand le soir (respecter la vision de la cuisine du chef)
- Participer à l'élaboration des menus avec le chef
- Réceptionner et contrôler les approvisionnements dans le respect des normes d'hygiène en vigueur
- Prendre le management de la brigade en cas d'absence du chef
- Assurer le nettoyage du matériel et de la cuisine en fin de chaque service

### **QUALITÉS REQUISES**

- Connaissance de tous les métiers d'une brigade
- Méthodique, discipliné, rigoureux et autonome
- Créativité
- Bon gestionnaire
- Bonne connaissance des normes d'hygiène
- Dynamique, très bonne condition physique (résistant au stress)
- Savoir travailler dans une ambiance agréable

### **VOTRE PROFIL**

De formation culinaire (minimum CAP cuisine), vous bénéficiez d'une expérience de 3 ans sur ce même type de poste. Un diplôme en pâtisserie serait un plus.

### **INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES**

Poste nourri, logé, blanchi.

Heures de service : 12h/14h30 (environ 140 couverts) – 19h30/21h (environ 60 couverts).

**Si intéressé, merci de nous contacter au 06.29.45.82.14 ou par mail : [info@crychar.com](mailto:info@crychar.com) afin de se rencontrer.**