

Offre d'emploi

Nom du poste à pourvoir : Second(e) de cuisine H/F

Lieu de travail : Monistrol d'Allier

Contrat de travail (CDD / CDI) : CDD saisonnier de 3 mois minimum

Date de début : dès que possible

Horaires de travail : 39H hebdomadaires

En semaine : 18H – 22 H, vendredi samedi et dimanche : travail en journée entrecoupée.

Deux soirs de repos dont le mardi soir.

Rémunération : selon la Convention Collective de la HCR

Niveau : CAP restauration minimum, ou formation en Ecole Hotellière.

Expérience (s) : 3 ans d'expérience à minima.

Présentation rapide de l'entreprise :

L'entreprise est ouverte depuis mars 2021. L'établissement a été récemment remis à neuf.

L'équipe de travail est jeune et dynamique.

Pour vous faciliter la vie, l'établissement peut proposer l'hébergement et la restauration sur place.

Activités professionnelles du poste de travail :

Rattaché-e au/à la Chef-fe de cuisine, vous collaborez étroitement à l'organisation et l'élaboration de la prestation de restauration. Intervenant de manière autonome sur la production chaude et froide, vous êtes garant de la bonne application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). Vous contribuerez à préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...), cuire des viandes, poissons et/ou légumes, doser et mélanger des produits et des ingrédients culinaires, respecter la qualité des mets et leurs mises en place, minimiser les pertes et respecter la meilleure utilisation des matières premières, à gérer les stocks en lien avec le chef de cuisine. ...

Vous remplacerez le (la) chef(fe) lors de son absence et vous devrez être complètement autonome.

Vous donnerez le tempo du service en salle et superviserez le personnel de la plonge.

Compétences et qualités recherchées :

Savoir tenir son poste de travail dans un état de propreté et d'hygiène irréprochable.

Autonomie. Rigueur. Réactivité. Créativité.

Sens des responsabilités : assurer le bon déroulement du service lors du remplacement du chef de cuisine en son absence.

Travailler en équipe. Avoir le souci du détail. Bonne expression écrite et orale. Bonne présentation.

Contact et modalités de candidature :

Les candidatures (lettre de candidature et CV au format PDF) sont à adresser à Emmanuel RODRIGUES jusqu'au **18 Juin 2021 à 18H**, sur la boîte mel : emmanuel.rodriques@cipro43.com.