

Offre d'emploi

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

Lieu de travail : Montagnac – Solignac sur Loire

Contrat de travail (CDD / CDI) : CDI

Date de début : Dès que possible

Horaires de travail : **39 heures** réparties sur 5 jours dans la semaine.

Horaire indicatif de **09H00 à 14H30** et 3 soirs par semaine de **17H30 à 22H30**, modulable selon activité.

Jours de repos hebdomadaires : vendredi et samedi.

Hébergement à proximité envisageable.

Rémunération : selon la grille de la convention collective et **négociable, en fonction du niveau de qualification et d'expérience des candidats**, évolutif selon l'assiduité, les qualités relationnelles, de respect du matériel, de la sécurité et de la propreté.

Hébergement à proximité envisageable.

Niveau : CAP Cuisine (ou plus) impérativement.

Expérience (s) : 3 ans, minimum

Présentation rapide de l'entreprise :

Dans notre restaurant fraîchement rénové, nous proposons une cuisine familiale française, dans un esprit « Brasserie », avec une attention toute particulière pour la qualité de l'accueil de nos clients.

Si vous partagez notre philosophie, rejoignez-nous vite !

Activités professionnelles du poste de travail :

Vous travaillez 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 préparez les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...), et légumes.

Vous dosez et mélangez des produits et des ingrédients culinaires.

Vous respectez la qualité des mets et leurs mises en place.

Vous minimisez les pertes et respectez la meilleure utilisation des matières premières.

Vous contribuez à gérer les stocks en lien avec la direction du restaurant.

Vous pourrez également assurer le service à l'extérieur de l'établissement.

Vous passerez les commandes auprès des fournisseurs.

Vous remplacerez le chef cuisinier en cas d'absence.

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 (coordination avec la salle notamment).

Travailler en équipe. Avoir le souci du détail. 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 **15 juin 2023 à 18H**, sur la boîte mail : cipro43@gmail.com