



LA VOILE BLEUE

restaurant - bar - plage

LA GRANDE-MOTTE

FICHE DE POSTE : SECOND DE CUISINE (H/F)

Missions :

Assister directement le chef de cuisine, être son bras droit

Préparer, cuisiner et dresser des plats selon tout type de restauration ou de prestation (buffets, cocktails, ...)

Assurer la responsabilité de la propreté de la cuisine, de ses installations

Contrôler la préparation et la finition des plats, leur qualité, leur présentation et leur départ vers la salle

Participer avec le chef à l'élaboration des menus

Participer à la réception et aux contrôles des approvisionnements, dans le respect des normes d'hygiène en vigueur

Participer à la gestion des stocks des matières premières et marchandises

En cas d'absence du Chef de cuisine, prendre en charge le management de l'ensemble de la brigade

Fonctions liées au management des ressources humaines

Assurer le contrôle du respect des règles en vigueur en terme d'hygiène et de sécurité

Servir de pont de communication entre le personnel de cuisine, de salle et la direction de l'entreprise ainsi que les managers des autres services en cas d'absence du Chef

Cette liste de tâches n'est bien sûr pas exhaustive.

Expérience, formation :

Titulaire d'un diplôme dans le domaine de la restauration

Vous possédez une expérience significative de plusieurs saisons dans un poste similaire

Compétences, qualités requises :

Très bonne présentation exigée

Bon relationnel

Bonne capacité d'adaptation

Véhicule indispensable

Conditions et informations pratiques :

CDD - 42h / semaine d'avril à septembre 2019

Salaire brut : entre 2500 € et 3500 € brut selon profil

Lieu de travail : La Grande Motte / Type d'emploi : Temps plein, CDD

Salaire : 2 500,00€ à 3 500,00€ /mois

Expérience:

restauration: 2 ans (Requis)

Formation: CAP / BEP (Requis)

