

SECOND DE CUISINE AU GRAND CHAUME – H/F

Contrat : CDD saisonnier

Période : 17 mars → 31 octobre 2026

Temps de travail : 39h/semaine

Missions

Sous la responsabilité du chef de cuisine, vos missions seront les suivantes :

- Assister le chef de cuisine dans la gestion quotidienne de la cuisine et le remplacer en son absence,
- Assister le chef de cuisine dans la gestion de l'équipe,
- Superviser et former le personnel de cuisine,
- Garantir la qualité des plats servis,
- Contribuer à l'élaboration des menus et à la création de nouvelles recettes,
- Organiser et gérer l'ensemble du processus de production culinaire, en lien avec le chef de cuisine,
- Gérer les commandes et les stocks,
- Appliquer et contrôler le respect des règles d'hygiène HACCP et de sécurité en vigueur.

Profil recherché

Vous disposez d'une expérience significative en tant que Second(e) de cuisine au sein d'un établissement bistronomique ou gastronomique. Passionné(e) par la cuisine de qualité, vous faites preuve de créativité et d'exigence dans la réalisation des plats. Vous êtes capable de travailler avec efficacité sous pression et de gérer sereinement les périodes de forte activité. Doté(e) d'un excellent esprit d'équipe et de solides compétences en communication, vous contribuez à la bonne coordination de la brigade.

Rémunération mensuelle

2527 € bruts

Poste ouvert aux personnes en situation de handicap

En tant que collaborateur, vous disposerez des avantages suivants :

- Avantage en nature repas,
- Indemnité compensatrice de repas,
- Prime hygiène 80 € bruts par mois,
- 1 seul service (midi ou soir),
- Possibilité de mise à disposition d'une chambre seule, sur place,
- Tarifs préférentiels à l'hôtel, dans nos restaurants et boutiques.