

SECOND DE CUISINE POUR LE COMPTOIR ET LA VENTE À EMPORTER – H/F

Contrat : CDD saisonnier

Période : 17 mars → 31 octobre 2026

Temps de travail : 39h/semaine

Missions

Afin de renforcer notre équipe en cuisine, vous intervenez sur le périmètre du Comptoir des Tilleuls et de la vente à emporter. À ce titre, vos missions seront les suivantes :

- Garantir le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP),
- Manager et encadrer l'équipe en cuisine, en collaboration avec le chef de cuisine,
- S'assurer du bon déroulement de la production culinaire (qualité, régularité, volumes),
- Participer à l'organisation du travail et au bon fonctionnement du service,
- Être force de proposition pour optimiser les méthodes et les process.

Profil recherché

Vous justifiez d'une expérience solide dans l'encadrement d'équipe en cuisine. Passionné(e) par la cuisine de qualité, vous faites preuve de rigueur, de créativité et d'efficacité, y compris lors des périodes de forte activité. Doté(e) d'un excellent esprit d'équipe et de bonnes compétences en communication, vous participez activement à la coordination de la brigade.

Rémunération mensuelle

2262 € 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.