

RECHERCHONS POUR NOTRE RESTAURANT 2* MICHELIN, SECOND DE CUISINE (H/F).

VOUS SEREZ EN CHARGE DE L'ORGANISATION DE LA CUISINE ET DE SON ÉVOLUTION.

VOUS JUSTIFIEZ D'UNE EXPÉRIENCE POSITIVE DANS CETTE FONCTION D'AU MOINS 3 ANNÉES. CRÉATIF (VE), AMBITIEUX (SE) ET RIGOUREUX (SE) VOUS AVEZ ENVIE DE VOUS AFFIRMER ET VOUS PROJETER DANS UNE DYNAMIQUE DE HAUT NIVEAU.

POSTE EN CDI, AVEC UNE PROJECTION SUR DU LONG TERME.

CONTACTER: Mr GIRAUD REMY AU 02 54 20 72 57/ 06 11 30 59 13.

OU A: giraudr@aol.com

SECOND DE CUISINE

DOMAINES DE COMPETENCES

- Suivi dans la réalisation et l'application des fiches techniques
- Elaboration des fiches techniques
- Essais et participation à l'élaboration des recettes de la carte
- Organisation et suivi de la brigade de cuisine et des stagiaires
- Contrôle des normes HACCP, du protocole des températures, respect des liaisons chaudes où froides
- Contrôle et suivi du rangement des chambres de congélation
- Vérification du nettoyage de la cuisine.
- Vérification du nettoyage des chambres froides et des postes journallement
- Contrôle des livraisons marchandises
- Commandes fournisseurs avec contrôle des prix et des poids
- Contrôle des ratios
- Gestion du stock, suivi du food-cost
- Vérification des cahiers de traçabilité poisson/viande (étiquettes sanitaires)
- Connaissance de tous les postes, garde-manger, poisson et viande
- Vérification et suivi du matériel de cuisine.
- Suivi des coûts du repas personnel
- Relationnel et écoute des collaborateurs.
- Rendre compte des problèmes ou informations importantes tant collaborateur que fournisseur au chef de cuisine.
- Prendre toute ses responsabilités en l'absence du chef.