



— LES —

HAUTS DE LOIRE

HOTEL RESTAURANT SPA

Un hôtel H8 Collection

L'exception comme mot d'ordre...

Alliance parfaite de luxe et de simplicité, d'élégance autant que de modernité, les hôtels que nous concevons sont uniques. Poussez-en la porte et c'est une région qui s'ouvre à vous. Séjourner dans un hôtel H8 est avant tout une expérience, qu'elle soit hôtelière, culturelle ou culinaire ; une idée particulière du séjour.

Les Hauts de Loire****

Ancien pavillon de chasse érigé au XIXème siècle, il n'est pas de lieu qui permette à ce point d'apprécier toutes les particularités d'une demeure française... Un parc de 70 hectares, des étangs où viennent s'abreuver les colverts et les cygnes, une demeure de pierres, ont fait de celui que l'on nommait initialement le « Château du Pavillon » un lieu incontournable de l'art de vivre où se retrouvent tous les codes qui font référence dans l'hôtellerie et la restauration.

Intitulé du poste	SECOND DE CUISINE (H / F)
Description du poste	Il élabore, sous les ordres du chef, les plats de la carte. Il participe également avec le Chef, à l'élaboration des menus, aux choix des fournisseurs, à la réception et aux contrôles des approvisionnements, dans le respect des normes d'hygiène en vigueur. 39 Heures par semaine. Poste à pourvoir en contrat CDI.
Missions	Les missions du Second de cuisine sont les suivantes : <ul style="list-style-type: none">- Assistez le chef de cuisine ;- Elaborer, sous les ordres du chef, les plats de la carte.- Participer avec le Chef, à l'élaboration des menus, à la création des nouveaux plats de la carte, aux choix des fournisseurs, à la réception et aux contrôles des approvisionnements, dans le respect des normes d'hygiène en vigueur.- Être amené à remplacer le chef lors de ses absences, il prend alors en charge le management de l'ensemble de la brigade.- Apporter sa contribution au service comptable notamment en réunissant chaque bon de livraison à sa facture.- Seconder le chef de cuisine en remplissant et en chiffrant le document au format EXCEL des stocks de matières premières, des produits d'entretien et des consommables de la cuisine.
Profil	Doté d'une expérience de plusieurs années au sein d'une brigade, il connaît parfaitement tous les métiers de la cuisine (du commis au chef de partie) sur lesquels il a précédemment « tourné » avant d'exercer les responsabilités de Second.