

SECOND DE CUISINE H/F

MISSION :

Le second de cuisine assiste le/la Chef de Cuisine et veille au bon fonctionnement du service. Il/elle participe à la préparation des plats, s'assure de l'approvisionnement constant des stocks, applique et fait appliquer les règles d'hygiène.

PRINCIPALES RESPONSABILITES :

Technique Métier et relation client :

- Assiste le chef de cuisine dans ses tâches quotidiennes
- Participe à l'élaboration des nouvelles fiches techniques et à la mise à jour de la carte
- Veille à la présentation, à la qualité et à la bonne température des plats lorsqu'ils sortent en salle
- Fabrique, dresse les plats conformément aux fiches techniques et envoie les plats dans les bons délais et à bonne température

Commercial / Vente :

- Connaît les services proposés par l'hôtel, informe le client sur sa demande et l'incite à les utiliser

Gestion :

- Participe à la gestion des stocks des produits alimentaires et boissons
- Recense quotidiennement les produits à commander
- Gère les achats, les stocks et les inventaires
- Contribue à l'élaboration du budget

Management/Implication transverse :

- Supervise l'équipe en place en coordination avec le chef de Cuisine
- Intègre, forme et encadre les apprentis, commis, plongeurs, chefs de partie ...
- Instaure un climat de travail favorisant la motivation et l'adhésion des équipes
- Anime les réunions pré et post service
- Participe avec le Chef et ses collègues à la recherche de solutions visant à améliorer la productivité et les résultats
- S'assure d'une bonne coordination entre la cuisine et la salle de restaurant
- S'assure du respect de la législation du travail et est garant de son application
- Travaille en étroite collaboration avec les différents services de l'hôtel

Les tâches ci-dessus mentionnées sont non exhaustives et peuvent être amenées à évoluer compte tenu des impératifs liés à l'organisation de l'établissement



- Montre l'exemple en respectant les codes de l'établissement, les consignes concernant la tenue, la présentation et se porte garant de l'image de ses collaborateurs en lien avec les codes de l'établissement

Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement :

- S'assure que les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées et appliquées dans son département, notamment les normes HACCP
- Contrôle le bon état et la propreté des uniformes de ses collaborateurs
- Veille au respect des consignes de sécurité sur l'utilisation du matériel
- Respecte les engagements de la « Charte Environnement » prise sur l'établissement
- Connaît et applique les conduites à tenir en cas d'évacuation incendie

COMPETENCES REQUISES :

- Esprit d'équipe
- Expérience de 4 ans minimum en cuisine
- Management d'équipe
- Leadership
- Maîtrise dans l'élaboration des plats
- Règles d'hygiène et de propreté
- Créativité
- Rigueur
- Adaptation aux aléas des services
- Gestion du stress
- Sens de l'organisation
- Sens du détail et de la qualité
- Pédagogie
- Passion du métier

Les tâches ci-dessus mentionnées sont non exhaustives et peuvent être amenées à évoluer compte tenu des impératifs liés à l'organisation de l'établissement