

[SAISONNIER] Sous Chef junior [H/F] - Grands Boulevards Experimental

Experimental .

MISSIONS

A PROPOS DE NOUS

Célèbre pour avoir introduit la culture des bars à cocktails à Paris en 2007, le groupe Experimental redéfinit l'hospitalité en proposant des bars à cocktails innovants et des hôtels de charme à travers l'Europe et au-delà.

Les destinations se diversifient au fil des années, de capitales européennes comme Rome, Paris et Londres, à des lieux plus saisonniers comme Comporta, Ibiza ou Minorque pour l'été ou les pistes de ski de Verbier et Val d'Isère pour l'hiver. Le groupe possède également des établissements à Porto, Venise, New York, Biarritz et les Cotswolds.

Nos lieux uniques offrent un mélange de design, de créativité et de service exceptionnel, avec de nouvelles ouvertures à l'horizon.

A PROPOS DE L'HÔTEL GRANDS BOULEVARDS EXPERIMENTAL

Caché de l'agitation de la capitale française, l'Hôtel Grands Boulevards Experimental prend vie dans un grand bâtiment élégant, centré sur un lieu unique de Paris. Situé dans la cour de l'hôtel sous une verrière, le restaurant revisite les grands classiques de la cuisine franco-italienne.

Le menu est conçu avec le chef Giovanni Passerini, et nous recrutons actuellement un Sous-chef junior H/F, afin de renforcer une équipe passionnée !

A PROPOS DU POSTE

Le/la Sous-Chef.fe junior travaille sous la responsabilité du Chef de Cuisine et du Sous-Chef. Il est responsable du bon déroulement du service afin d'offrir une expérience inoubliable à nos clients, ainsi que d'un encadrement bienveillant des équipes.

Pour cela, vos missions sont les suivantes :

- Assister le Chef et le Sous-Chef dans la création et l'ajustement des plats ;
- Participer à la mise à jour des menus selon les standards de qualité ;
- Vérifier la qualité des produits reçus et signaler les anomalies ;
- Contrôler les bons de livraison en l'absence des responsables ;
- Remonter les besoins en matériel ou réparations techniques ;
- Appliquer strictement les règles HACCP et les consignes de sécurité ;
- Maintenir une hygiène et une présentation irréprochables ;
- Encadrer les commis et participer à leur formation technique ;
- Montrer l'exemple et diffuser les bonnes pratiques en cuisine ;
- Participer aux briefings et entretenir un bon esprit d'équipe ;
- Superviser le service en cas d'absence du Chef ou Sous-Chef ;

- Veiller à la qualité des plats envoyés et au bon climat entre la cuisine et la salle.

A PROPOS DE VOUS

Vous avez une expérience réussie en tant que Sous-Chef junior ou un poste similaire. Vous disposez d'une excellente maîtrise et connaissance des méthodes de cuisson, des produits, des équipements.

Vous êtes organisé, rigoureux et vous avez une forte appétence pour l'univers de la gastronomie.

Vous avez une bonne connaissance des règles d'hygiène et êtes disponible pour travailler le soir, les week-ends et les jours fériés.

Vivez l'expérience Experimental !

Tout au long de votre expérience, vous serez immergé dans un environnement stimulant et innovant. Vous rejoignez un groupe dynamique et évoluez aux côtés d'une diversité de fonctions et d'experts aux savoir-faire reconnus.

Qu'il s'agisse d'un premier emploi ou d'une nouvelle opportunité, nous mettons un point d'honneur à recruter, développer et retenir les collaborateurs les plus motivés et talentueux de tous horizons et compétences. Voici ce que nous pouvons offrir :

- Opportunités de formations et développement de carrière
- Possibilités de mobilité en France, Italie, Suisse, US, UK, Baléares, etc.
- Discounts attractifs dans tous nos établissements (bars à cocktails, bars à vin & restaurants)
- Mutuelle avantageuse Alan, offrant de belles garanties et des services innovants
- Séances de sport à prix réduit (partenariat avec Dynamo)

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Experimental .

Type de contrat

Saisonnier

Salaires

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Paris

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 12 mai 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°71046