

# [CDI] Second de Cuisine [H/F] - Anantara Plaza Nice - CDI

Minor Hotels / Southern Europe

---

## MISSIONS

---

### Quelle sera votre mission?

En tant que **Second de Cuisine H/F**, vous serez en charge d'assister directement le Chef Exécutif dans la gestion, l'organisation et la supervision de l'ensemble des opérations culinaires de l'établissement. Le Second de Cuisine est le garant de la bonne exécution des directives du Chef Exécutif. Il supervise les Sous-Chefs et l'ensemble de la brigade, coordonne les différents points de production et de service et veille au respect constant des standards culinaires, organisationnels et d'hygiène de l'établissement. Il assure le relais du Chef Exécutif en son absence et participe activement à la gestion quotidienne, au développement des équipes et à l'optimisation des performances de la cuisine.

### Quelles seront vos responsabilités?

#### A. Production & Qualité

- Garantie d'une qualité de service constante sur l'ensemble des points de vente
- Garant du suivi des procédures par la brigade
- Garant du suivi des fiches techniques par la brigade
- Contrôler la bonne organisation des mises en place et des services.
- Assister directement le Chef Exécutif dans l'organisation générale de la cuisine.
- Superviser et coordonner le travail des Sous-Chefs.
- Participer à la création, au développement et à l'amélioration des plats et des cartes sous la direction du Chef Exécutif.

#### B. Hygiène & Sécurité Alimentaire

- Application stricte des normes HACCP
- Veille à l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Contrôle des DLC, traçabilité et stockage
- Organisation des nettoyages quotidiens et hebdomadaires
- Formation continue des équipes aux règles d'hygiène
- Garantie d'une propreté irréprochable des cuisines et zones de stockage
- Veiller à la propreté constante des postes de travail, du matériel et des locaux.
- Superviser les opérations de nettoyage et de fermeture.

#### C. Gestion des Équipes & Management

- Formation continue et management des équipes cuisine et plonge, en collaboration avec les Sous-Chefs.
- Encadrer et superviser les Sous-Chefs dans leurs fonctions.
- Participer à l'intégration et accompagnement des nouveaux collaborateurs
- Transmission des standards 5 étoiles
- Participer au développement des talents internes
- Participer au recrutement, à l'intégration et à l'évaluation des collaborateurs.

#### **D. Gestion des Plannings**

- Participe à l'élaboration des plannings hebdomadaires
- Ajustement des effectifs selon activité et saisonnalité, en accord avec le Chef Exécutif
- Respect de la législation sociale

#### **E. Gestion des Coûts**

- Maîtrise du food cost global et par point de vente
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Superviser, avec les Sous-Chefs, la gestion des commandes.
- Contrôler les réceptions, la qualité, et la traçabilité des marchandises.
- Contrôler les productions afin de limiter les pertes et le gaspillage.

#### **F. Coordination Interservices**

- Veiller à la bonne coordination entre les différents points de restauration, banquets, room service et autres activités culinaires.

#### **Qu'attendons-nous de vous?**

- 2 à 3 ans d'expérience en tant que Sous Chef ou Chef de Cuisine, de préférence dans un hôtel similaire.
- Formation professionnelle obligatoire en cuisine.
- Maîtrise de la langue française obligatoire
- Connaissance des divers logiciels informatiques (Microsoft Office, POS, etc.).
- Excellentes compétences en matière de gestion et d'organisation.
- Capacité à travailler sous pression.
- Orientation client.
- Souci du détail.
- Flexible et fiable.
- Bon esprit d'équipe.

#### **Pourquoi nous choisir?**

Chez **Minor Hotels Europe & Americas**, nous nous engageons à offrir à nos employés une expérience professionnelle passionnante. Notre parcours est nourri par la passion et l'engagement de nos équipes qui bénéficient également de nombreux avantages:

- Une expérience internationale avec plus de 150 nationalités représentées.
- Des opportunités de carrière et de développement au sein du groupe.
- Une offre de formation riche et variée.
- Des initiatives de bien-être p.ex. des conditions de travail flexibles.
- Des programmes de reconnaissance des employés p.ex. les "Memorable Dates".
- Un programme de développement durable et la possibilité de participer à des activités de volontariat.

- Des tarifs préférentiels pour les employés sur les nuitées dans tous nos hôtels et d'autres avantages exclusifs de notre programme de fidélité.

---

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

### Synthèse de l'annonce

|                        |                                       |
|------------------------|---------------------------------------|
| <i>Annonceur</i>       | <b>Minor Hotels / Southern Europe</b> |
| <i>Type de contrat</i> | <b>CDI</b>                            |
| <i>Salaire</i>         | <b>Cf. texte de l'annonce</b>         |
| <i>Télétravail</i>     | <b>En présentiel</b>                  |

### Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 27 août 2026  
Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°73138