

[CDI] SECOND DE CUISINE / CDI / (h/f/x)

Les hôtels (tres) particuliers

MISSIONS

Découvrir, s'évader, partager, s'émouvoir, s'étonner, s'émerveiller, jouer, rire, admirer, se ressourcer, se retrouver. Vivre. Ensemble.

Fondé en 1969, l'Hôtel Arnold***** incarne l'esprit chaleureux et traditionnel de l'Alsace. Situé à Itterswiller, sur la célèbre Route des Vins d'Alsace.

Les amateurs de vin, gourmets et voyageurs en quête de tranquillité y découvrent une ambiance conviviale, des vues imprenables sur la vallée de la Moselle.

Dans un cadre de travail chaleureux, vous serez accueilli par une équipe bienveillante, motivée et conviviale. Pour faire vivre cet établissement, nous recherchons un Second de Cuisine.

Le poste

Dans un souci d'accessibilité et de clarté, l'écriture inclusive n'est pas utilisée dans cette annonce. Les termes employés au masculin visent à désigner l'ensemble des personnes.

Le poste

L'hôtel Arnold est à la recherche de son futur Second de cuisine (H/F/X) pour son restaurant la Winstub proposant une carte de plats régionaux et internationaux.

Rattaché au Chef de cuisine, le poste a pour mission principale de le seconder dans l'organisation, la préparation, la production, la mise en place et le service.

Organiser et superviser la mise en place des préparations en fonction des prévisions d'occupation et de consommation ;

Superviser les différents secteurs de la cuisine : production froide et chaude, pâtisserie, plonge ;

Elaborer les cartes et les menus en collaboration avec le Chef de cuisine ;

Assister le chef de cuisine dans la rédaction des fiches techniques des différents plats proposés à la clientèle et les tenir à jour ;

En l'absence du chef de cuisine, être au "passe" lors des services : veiller ainsi au respect des délais d'attente maximum préconisés ;

S'assurer de la bonne transmission des informations aux différents services concernés ;

Contrôler la qualité de la production des équipes, ainsi que la bonne utilisation des équipements et matériels présents en cuisine ;

Superviser les préparatifs pour la restauration du personnel.

Participer à l'optimisation des achats ;

S'assurer que les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées et appliquées dans son département, notamment les normes HACCP ;

Veiller à ce que les aliments soient conservés dans le respect des normes d'hygiène en vigueur : garde-froid, surgélation, congélation, cuisson, réchauffement, etc. ;

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Les hôtels (tres) particuliers

Type de contrat

CDI

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Informations de publication

