

SECOND DE CUISINE H/F

GRAND HOTEL DE COURTOISVILLE

Transmettre votre candidature à : recrutement@courtoisville.com

Le Grand hôtel de Courtoisville à Saint Malo, restaurant & spa, vient de rejoindre le groupe BEAUTIFUL LIFE HOTELS. Rejoignez les équipes pour la saison et accompagnez Anne Sophie et Jonathan, dans cette aventure formidable qu'est le lancement d'une reprise d'établissement !

Le groupe BEAUTIFUL LIFE HOTELS est un groupe familial, regroupant une dizaine d'établissements hôteliers haut de gamme

La collection Beautiful Life Hotels se distingue par des maisons au passé riche, situées dans des lieux d'exception au charme unique et dont l'ADN reste invariablement la passion de l'accueil et la garantie d'offrir un séjour inoubliable à ses hôtes.

Nous recherchons un **second de cuisine** pour notre **restaurant du Grand hôtel de Courtoisville**.

Vous venez en renfort du chef et du second de cuisine actuellement en place, afin d'assurer une ouverture du restaurant 7 jours sur 7 et respecter les repos hebdomadaires de chacun.

Vous êtes responsable de l'approvisionnement de tous les produits alimentaires, de la production culinaire de votre poste et de leur conservation, de l'application des normes d'hygiène et de la satisfaction de la clientèle en restauration.

Vous suivez et contrôlez l'ensemble de la production culinaire et des approvisionnements alimentaires dans le respect des critères définis, liés à l'exigence qualitative de cette restauration **bistrot, proposant une cuisine du marché à partir de produits frais et locaux**.

DETAILS DU POSTE

- Temps plein,
- Poste à pourvoir dès que possible,
- Deux jours de repos consécutifs,

MISSIONS ET OBJECTIFS

- Superviser et coordonner l'ensemble du travail de tous les postes de la cuisine
- Contrôler la bonne exécution des tâches
- S'assurer de la bonne conservation et du stockage des denrées
- Réaliser les fiches techniques en collaboration avec le chef de cuisine
- Réaliser les objectifs de travail qui vous sont assignés
- Veiller à l'intégration des nouveaux embauchés dans la brigade
- Former techniquement le personnel de la brigade
- Embaucher et encadrer la formation des commis, et apprentis
- Animer son équipe par une ambiance positive de travail.
- Fait intervenir le chef de cuisine pour tout problème dépassant le cadre de vos responsabilités
- Participer aux actions de formation proposées par l'établissement
- Prendre toutes les mesures préventives en matière d'hygiène et de sécurité
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Veiller à la propreté de la cuisine, à l'état de l'équipement et du matériel utilisé
- Maintenir une prestation de service optimale auprès de la clientèle

- Maintenir une bonne rentabilité du service (respect du grammage, chasse au gaspillage...).
- Organiser mensuellement un inventaire des stocks alimentaires
- Assurer avec le chef de cuisine une gestion efficace des approvisionnements
- Etre en mesure de prendre toute décision disciplinaire en l'absence du chef de cuisine et sous la responsabilité de la Direction de l'exploitation
- Ponctuellement, effectuer toute activité au sein de l'équipe de cuisine afin de permettre le maintien de l'activité générale du restaurant.
- Etre porteur de l'esprit de polyvalence au sein de l'établissement.

PROFIL RECHERCHE

- Diplôme en hôtellerie restauration
- Expérience confirmée exigée en tant que chef de partie ou seconds de cuisine dans des établissements travaillant **les produits frais et la cuisine du marché**

Nous sollicitons toutes les personnes prêtes à devenir un acteur clé du développement de Beautiful Life Group

Envoyez directement votre candidature à
Recrutement@courtoisville.com