

Second de cuisine (H/F)

38610 GIERES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDD

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 14 / Heure

L'entreprise

ACTUAL RESTAURATION, agence d'intérim spécialisée dans le recrutement pour le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, recherche pour l'un de ses clients, un établissement haut de gamme situé à Gières, un Second de Cuisine Mention Pâtisserie.

Ce lieu d'exception allie raffinement, tradition et modernité, offrant à ses clients une expérience culinaire unique dans un cadre prestigieux. L'établissement se distingue par sa cuisine gastronomique, mettant en avant des produits locaux et de saison, ainsi que par son exigence en matière de qualité et de présentation des plats.

Si vous souhaitez mettre en valeur votre talent dans un cadre d'exception et faire partie d'une équipe dynamique, ce poste est fait pour vous !

Le poste

Nous cherchons des profils dynamiques et motivés pour rejoindre notre équipe de cuisiniers.

Sous l'autorité du **chef de cuisine**, vous aurez en charge la création et la réalisation des plats et des desserts, en garantissant une qualité et une présentation irréprochables.

- Concevoir et préparer une gamme de pâtisseries, desserts et entremets raffinés
- Assurer la production quotidienne et l'envoi des plats, de l'entrée au dessert
- Superviser l'équipe pâtisserie et accompagner les commis dans leur évolution
- Gérer les stocks et les commandes de matières premières
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Travailler en collaboration avec le Chef de Cuisine pour proposer des créations innovantes

Avantages et conditions:

- 39 heures de travail hebdomadaire
- Salaires : entre 14 et 15€/ brut par heure en fonction de l'expérience
- 1 repas à chaque service
- 2 et 1/2 de repos par semaine (Dimanche ; lundi et mardi soir et mercredi toute la journée)
- Vous travaillez également avec un plongeur

Le profil recherché

Nous recherchons des candidats, créatifs et professionnels possédant les qualités suivantes :

Savoir faire:

- Innover et surprendre avec vos plats;
- Expérience confirmée en pâtisserie gastronomique
- Créativité, maîtrise des techniques modernes et sens du détail
- Organisation et rigueur dans la gestion des préparations
- Capacité à travailler en équipe et à encadrer des collaborateurs
- Passion pour l'excellence et l'art de la pâtisserie
- Maintenir des normes d'hygiène alimentaires (HACCP);
- Savoir gérer les stocks;
- Anticiper les besoins en approvisionnement.

Savoir être:

- Autonome;
- Sens du relationnel;
- Rigoureux/se;
- Rapide;
- Bon·ne communicant·e;
- Esprit d'équipe;
- Dynamique.