

Offre N° 10774B du 11/03/2022

Référence :

SECOND DE CUISINE (H/F)

Lieu : 85330 NOIRMOUTIER EN L ILE

Mesure :

Contrat : CONTRAT SAISONNIER - Durée : 9.5 MOIS

Durée hebdo : 39 H - Horaire : A convenir avec l'employeur

Rémunération : selon qualification et expérience

Niveau :

Formation : Formation CAP, BEP, BAC Pro cuisine

Vous justifiez d'une première expérience dans cette fonction.

Expérience :

Qualification :

Info : ***SAISON 2022*** Poste de second de cuisine à pourvoir de février à mi-novembre 2022. Au coeur du Bois de la Chaize, l'hôtel Saint Paul est composé de 33 chambres spacieuses, d'une piscine chauffée attenante au SPA-Espace détente et d'un Restaurant l'Anse Rouge proposant une cuisine traditionnelle.

Les menus sont établis, formule demi-pension , fin du service vers 22h/22h30. Horaire en continue autant que possible selon activité. Possibilité de séminaire et de mariage.

Rattaché(e) au Chef de Cuisine,
vous aurez pour mission :

- Seconder le chef de cuisine,
- Suivre l'approvisionnement/stockage (réception et vérification des livraisons, réalisation d'inventaire),
- Organiser le travail et la production (planification des tâches)
- Réaliser les préparations préliminaires
- Réaliser les mets
- Dresser et envoyer les préparations
- Appliquer et contrôler les normes d'hygiène et de sécurité
- Entretenir la cuisine et les locaux annexes

Contact : Hôtel Saint Paul, 15 avenue du Maréchal Foch 85330 NOIRMOUTIER - Si cette offre vous intéresse, envoyez votre CV par mail à : responsable@hotel-saint-paul.net et en copie à : contact@hotel-saint-paul.net

Présentation :

Véhicule : Permis : Aucun