

RESTAURANT LA MEULE

Recherche pour un Contrat à Durée Déterminée de 6 mois

LIEU DE TRAVAIL : L'île d'Yeu – La Meule

HORAIRES : Temps complet 39h00 hebdo

1 SECOND DE CUISINE

H/F

Vous aurez pour missions :

- Elaborer, préparer des prestations culinaires dans le respect des recettes et des fiches techniques, sous les directives du Chef ou de vos supérieurs hiérarchiques
- Maîtriser et appliquer les normes d'hygiène et sanitaires (HACCP) et assurer la conservation des denrées alimentaires
- Veiller à la bonne utilisation et au respect du matériel mis à disposition, ainsi qu'à l'hygiène et à la propreté des espaces (stockage et production), Contrôler les marchandises
- Assister le chef dans la gestion des stocks, l'organisation des espaces de stockage et l'approvisionnement
- Superviser ses commis et organiser la répartition des tâches au sein de sa partie
- Accompagner les équipes dans leur formation, transmettre son savoir-faire, et participer activement au recrutement
- Contrôler les marchandises

Poste à pourvoir de suite au 06/11/2026 avec une possibilité de logement

Profil : Organisé(e), Rigoureux(e), Dynamique, Esprit d'équipe, Bienveillance, Polyvalent(e), Sens du détail, Flexible, Recherche de l'excellence

FORMATION : Bac pro cuisine ou CAP cuisine

EXPERIENCE : Souhaitée sur un poste similaire

SALAIRE : De 2500€ à 2600€ brut mensuel selon l'expérience

CONTACT : Envoyez votre CV et lettre de motivation à restaurantlameule@outlook.com