

# RESTAURANT LA MEULE

## Recherche pour un Contrat à Durée Déterminée de 5 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](mailto:restaurantlameule@outlook.com)