

SECOND DE CUISINE H/F

Talentissim recrute pour son client, complexe hôtelier/restauration sur le plateau des Glières un(e) **Second de cuisine H/F** pour ses deux restaurants de cuisine Bistro et Semi-Gastronomique.

Vos missions

- Seconder le Chef cuisinier
- Manager la brigade
- Préparer les viandes et poissons (Brider, Barder, vider et trancher)
- Effectuer les cuissons
- Dressage des plats
- Proposition de nouveaux plats à mettre à la carte
- Niveau en pâtisserie nécessaire

Votre profil

Titulaire du CAP cuisinier, vous justifiez d'une expérience réussie (3 ans minimum) sur un poste similaire. Vous êtes une personne réactive, autonome et rigoureux(se). Polyvalent(e), organisé(e) et créatif(ve), vous êtes véritable force de proposition.

Conditions du poste

- CDI – Temps plein 43H basé sur Plateau Des Glières
- Possibilité d'évolution entant que Chef cuisinier.
- Possibilité d'être nourri – logé.
- Salaire selon profil

Envoyez vos candidatures par mail à recrutement@talentissim.fr