

SECOND DE CUISINE H/F

Vous êtes passionné(e) par la cuisine, vous êtes organisé(e), rigoureux(se) et autonome, avec un bel esprit d'équipe ?

Nous, Cabinet de recrutement TALENTISSIM, recrutons pour l'un de nos clients, un restaurant proposant la vraie cuisine américaine, basé à Annecy, **un(e) SECOND DE CUISINE H/F**

Vous ferez partie d'une équipe dans laquelle une culture d'entreprise saine, familial et bienveillante est partagée. L'engagement des collaborateurs par leur créativité et leur respect, apportera la confiance recherchée par le gérant de l'établissement laissant place à une belle cohésion d'équipe.

VOS MISSIONS :

- ❖ Travailler avec des produits frais.
- ❖ Assister le chef de cuisine et le remplacer pendant son absence
- ❖ Encadrer une équipe de 4 personnes
- ❖ Vous accomplissez ces tâches dans le respect des standards et des procédures d'hygiène

PROFIL :

- Titulaire du CAP cuisinier, vous justifiez d'une expérience réussie (2 ans minimum) sur un poste similaire
- Expérience dans la gestion d'équipe
- Titulaire du Permis B et véhiculé(e)
- Vous êtes une véritable force de proposition

CONDITIONS :

- Prise de poste : immédiat
- CDI 39H
- Travail les week-ends
- Congés :
 - 2 jours et demi de congés par semaine
 - Dont
 - 1 jour et demi en consécutif
- Rémunération selon profil

Envoyez vos candidatures par mail à recrutement@talentissim.fr