



<https://latribunelibre.com/emploi/second-de-cuisine-f-h-15>

Second de cuisine F/H

Description

Nous recrutons : Second.e de cuisine (H/F)

Nous recherchons un.e **second.e de cuisine** (ou un.e chef.fe de partie ayant ayant quelques années d'expérience et prêt.e à évoluer) pour rejoindre notre brigade soudée et motivée.

Vos missions :

- Travailler main dans la main avec le chef pour garantir une production culinaire de qualité
- Assister ou remplacer le chef si nécessaire
- Participer à la création des plats et être force de proposition
- Gérer l'approvisionnement, les commandes et la mise en place dans le respect des normes d'hygiène
- Former et encadrer l'équipe (chefs de partie, commis, apprentis, stagiaires) avec pédagogie et bienveillance
- Favoriser les produits de saison, les circuits courts et les producteurs locaux
- Veiller à limiter le gaspillage et à optimiser la gestion des stocks
- Participer à toutes les tâches de la cuisine, y compris la plonge ou l'entretien si besoin : **ici, on est tous dans le même bateau**

Nous offrons

- 5 + 1 semaines de congés à partir d'un an d'ancienneté
- Congés par anticipation la première année
- Fermeture le dimanche en hiver
- Possibilité de logement temporaire le temps de trouver votre logement
- Un cadre de travail exceptionnel, **face à l'océan**
- Une ambiance familiale et respectueuse

Qualifications

Profil recherché

- Expérience confirmée en tant que chef de partie ou second.e
- Sens du détail, goût du travail bien fait et envie de progresser
- Esprit d'équipe, rigueur, humilité et bienveillance
- Motivation pour s'investir dans une maison où l'humain est au centre et la qualité est une priorité
- Vous êtes titulaire d'un diplôme en cuisine de niveau CAP-BEP au minimum, vous disposez d'une expérience significative en tant que Chef de partie ou second.

Vous avez envie de participer à la vie d'un restaurant d'hôtel, avec une équipe

Organisme employeur

JEANA DEVELOPPEMENT

Type de poste

Temps plein

Secteur

HÔTELS ET HÉBERGEMENT SIMILAIRES

Lieu du poste

85194, LES SABLES D OLONNE, LES SABLES D OLONNE, France

Date de publication

17 octobre 2025 à 11:05

Valide jusqu'au

16.11.2025

humaine et solidaire ; dans un esprit familial ; vous êtes passionné par votre métier et aimez les challenges notamment pour la progression du restaurant et la recherche d'une cuisine proposant une cuisine raffinée élaborée à partir de produits frais et respectueuse de la santé et l'environnement.