



<https://latribunelibre.com/emploi/second-de-cuisine-f-h-16>

SECOND DE CUISINE F/H

Description

Votre rôle principal est d'assister le Chef dans ses missions. Véritable bras droit, vous jouez un rôle clé dans la qualité de l'expérience culinaire proposée, en contribuant à faire vivre aux clients des moments de partage authentiques et conviviaux. Vous véhiculez l'image de l'établissement par votre attitude exemplaire, votre gentillesse, votre professionnalisme et votre disponibilité.

Vos principales missions sont les suivantes :

- Élaborer les plats de la carte, depuis la préparation (maîtrise des différentes techniques de cuisson et de tous types d'aliments) jusqu'au dressage et à la mise en place des plats et du service
- Choisir les produits et réaliser les plats en sachant équilibrer la prestation d'un point de vue économique
- Contribuer à la création et/ou à l'évolution des recettes, en valorisant les produits locaux et de saison
- Appliquer et faire respecter les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de propreté dans les différents espaces de travail
- Gérer les stocks, les commandes et les approvisionnements en collaboration avec le Chef et en informer la hiérarchie par l'intermédiaire d'un inventaire journalier
- Superviser et encadrer l'équipe avec l'appui du Chef, tout en assurant son remplacement en cas d'absence, en affirmant son autorité et en veillant au bon déroulement du service au sein de la brigade
- Transmettre les informations ascendantes et descendantes entre les différents niveaux de l'organisation
- Aider au maintien de la motivation des membres et contribuer à une ambiance de travail positive, professionnelle et orientée vers la satisfaction client

En bref, poste clé entre le Chef et la brigade, le **Second de Cuisine H/F** maîtrise l'ensemble des postes de la cuisine, assure l'encadrement de l'équipe en l'absence du Chef et remplace tout membre, selon les besoins du service.

Qualifications

Vous êtes le profil idéal si vous :

- Êtes un(e) excellent(e) cuisinier(e), doté(e) d'une grande créativité culinaire
- Êtes titulaire d'un CAP/BEP, idéalement complété par une formation supérieure de type Bac Pro ou BTS Hôtellerie-Restoration
- Justifiez d'une expérience significative en tant que Second de Cuisine, voire

Organisme employeur

Mercato de l'emploi

Type de poste

Temps plein

Secteur

TRAITEMENT DE DONNÉES,
HÉBERGEMENT ET ACTIVITÉS
CONNEXES

Lieu du poste

97209, FORT DE FRANCE, FORT
DE FRANCE, France

Date de publication

26 octobre 2025 à 08:03

Valide jusqu'au

25.11.2025

Chef, ou à un poste similaire, de préférence au sein d'un établissement de type brasserie ou bistrannique

- Possédez une bonne connaissance des normes d'hygiène et des différents métiers de la brigade
- Faites preuve d'un sens aigu de l'organisation, de rigueur et d'une méthode de travail structurée
- Disposez d'un excellent esprit d'équipe, favorisant la cohésion et la bonne entente au sein du groupe
- Êtes à l'aise dans le management et la communication
- Êtes exigeant(e), réactif(ve) et orienté(e) satisfaction client
- Partagez enfin des valeurs d'engagement, de convivialité et de respect, indispensables à la réussite dans ce poste

Si vous vous reconnaissez dans l'esprit et les valeurs de l'établissement, alors ce poste est fait pour vous !