

Second de cuisine (H/F)

Date :	11/29/2017	Localisation :	Novotel Nantes Carquefou, 44470 Carquefou (44 - Loire-Atlantique)
Réf. :	NOCA-Second de cuisine	Rémunération :	
Type de contrat :	CDI	Formation :	BAC Professionnel
Expérience :	2-5 ans		

Description de l'entreprise :

Hôtel international 4 étoiles, Novotel Nantes Carquefou intègre un nouveau centre de séminaire pour organiser des événements à destination des professionnels. Composé de 80 chambres, de plusieurs salles de réunions et d'un restaurant ouvert tous les jours, l'hôtel a acquis une véritable expertise en matière d'organisation de réunions professionnelles.

Poste proposé :

Pour compléter notre équipe de cuisine, nous recrutons un Sous-Chef de cuisine (h/f).

Nous recherchons pour ce poste une personne passionnée par son métier et ayant à coeur de délivrer un service de qualité dans le respect de nos procédures et ratios.

En collaboration avec le chef de cuisine, vous serez en charge de l'animation de l'équipe cuisine et de l'élaboration des prestations culinaires. Vous serez notamment en charges des prestations suivantes :

- Garantir une offre adaptée aux demandes clients dans le respect de nos ratios « nourriture »
- Assurer l'approvisionnement et la bonne gestion des stocks
- Manager l'équipe cuisine
- Appliquer et faire appliquer les règles HACCP

Profil recherché :

Le profil pour ce poste : Créatif et doté de bonnes connaissances techniques culinaires, vous savez vous adapter aux demandes de la clientèle aussi bien, individuelle que groupe. Votre goût pour la gestion et votre capacité managériale doivent déjà avoir été validées dans vos précédentes expériences.

Pour postuler, cliquer ici : novotel-carquefou.9693169@applicount.com
