



Second de cuisine (H/F)

Date :	5/24/2017	Localisation :	Le Pouliguen
Réf. :	VUMER-2nd de cuisine		44 - Loire-Atlantique
Type de contrat :	CDI	Rémunération :	
Expérience :	2-5 ans	Formation :	BAC Professionnel

Description de l'entreprise :

Fort d'une situation unique, offrant une vue dégagée à 180° sur l'océan, le restaurant / bar lounge VUE MER BY WESTOTEL offre un panorama exceptionnel sur la baie. Les clients viennent y vivre une véritable expérience, tant visuelle que gustative. C'est au rythme des marées que l'on vient savourer les mets élaborés autour des fruits de mer et des produits du terroir, savamment travaillés par notre chef et sa brigade.

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 : vue-mer-by-westotel.7337201@applicount.com
