

POSTE A POURVOIR :

SECOND DE CUISINE H/F

Entreprise	Le restaurant Ship Inn est implanté depuis 20 ans en plein cœur de Guipavas. Le restaurant propose une cuisine traditionnelle, entièrement préparée sur place et à base de produits frais français et majoritairement locaux. Le restaurant propose aussi un service de pizzas et de burgers à emporter en soirée. Nous proposons enfin un service pour la réception d'événements professionnels ou familiaux. L'esprit d'équipe, la curiosité culinaire et la créativité sont les maîtres mots de notre établissement ! Afin de satisfaire au mieux les besoins de notre clientèle, nous sommes à la recherche d'un second de cuisine H/F pour un CDI à temps plein. Poste à pourvoir dès le mois de mai.
Missions	En appui au chef de cuisine, le titulaire de l'emploi prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Il seconde et remplace le Chef Cuisinier en son absence. Il est force de propositions pour proposer de nouvelles recettes. Il participe à faire vivre l'esprit d'équipe. Ses missions : • Mettre en marche des équipements de cuisine • Préparer des ustensiles de cuisine et le plan de travail • Découper, préparer, cuire les viandes et les poissons • Préparer les ingrédients en fonction des recettes • Préparer des desserts • Dresser les plats et assiettes pour le service • Préparer les salades • Elaborer les pizzas et les burgers pour le service à emporter • Conditionner les produits • Repérer les besoins en approvisionnement • Entretenir les outils et le matériel
Profil	Volontaire et impliqué.e, vous aimez créer et proposer de nouvelles recettes, travailler en équipe et appuyer un chef cuisinier. Vous disposez d'une expérience professionnelle solide. Une expérience à l'étranger serait un atout.
Conditions	Dispositif = CDI 39 heures/semaine. Services midi et soir. Le restaurant est fermé : le dimanche soir, le lundi soir, mercredi toute la journée. Lieu = Guipavas Rémunération = selon expérience, jusqu'à 2600 euros brut Trois semaines de congé au mois d'août. 4 jours libérés et rémunérés à Noël (23 au 26 décembre). Début = Mai 2022 réf : SI/MM
Coordonnées	Candidature (CV + Lettre de motivation) à transmettre avec la référence de l'annonce à : gwenaelle.joncourt@sfr.fr / m.mauray@defisemploi.bzh

