

Second de cuisine H/F - job post

[Domaine Etape en Forêt \(LN lodges Nature\)](#)

14380 Saint-Sever-Calvados

De 1 900 € à 2 150 € par mois - Temps plein, CDD

Détails du poste

Salaire

De 1 900 € à 2 150 € par mois

Type de contrat

Temps plein

CDD

Qualifications

- Restauration: 2 ans (Obligatoire)
- serveur H/F: 1 an (Souhaité)
- Anglais (Souhaité)

Avantages

[Extraits de la description complète du poste](#)

Horaires flexibles

Réductions Tarifaires

Description du poste

CDD 8 mois

39 Heures : Horaires flexibles - Périodes de Travail de 8 Heures - Travail le Week-end - Repos lundi et mardi et ne travaille pas le dimanche soir.

Le restaurant de l'ETAPE est situé sur le domaine d'hébergements insolites de l'Etape en Forêt dans le cadre naturel de la forêt de Saint Sever Calvados.

Les équipes en place depuis 2020 ont réussi à proposer une offre de restauration qui a séduit les locaux et les clients de l'hôtellerie.

Nous recherchons un profil de Second de cuisine h/f pour participer à la dynamique de renouvellement du modèle de la restauration à l'Etape en Forêt qui s'orientera en 2023 autour des grillades à la cheminée, des planchas, des salades, et plus généralement d'une offre cuisine "conviviale".

Le restaurant dispose de 45 places assises dans sa salle principale et de deux terrasses additionnelles de 25 places chacune.

Ayant idéalement validé une première expérience de second ou porteur d'un projet qu'il/elle souhaite développer sur le long terme avec motivation, le/la Second de cuisine agira en véritable expert de son domaine. Il/elle aura pour mission d'améliorer continuellement la qualité de la restauration avec l'équipe en place. Ce restaurant dispose d'un fort potentiel de

développement car il est ouvert aux clients extérieurs au domaine, aux clients des 26 lodges et également aux professionnels pour la réalisation de petits événements de type séminaire.

Le /la Second de cuisine devra être créatif, à même de valoriser les produits et recettes locales, tout en s'inscrivant dans la mesure du possible à son échelle dans la philosophie "éco responsable" du domaine.

Il ou elle devra être en capacité d'assurer des services en autonomie avec un commis de cuisine / grillardin sous sa responsabilité.

Le/la Second de cuisine devra par ailleurs être en mesure de proposer des évolutions de la carte à la gérance, de proposer des plats du jours, d'assurer une partie de l'approvisionnement des matières premières, la tenue du stock, maîtriser ses coûts et assurer l'hygiène irréprochable du lieu dans un esprit d'équipe et de convivialité.

Type d'emploi : Temps plein, CDD

Salaire : 1 900,00€ à 2 150,00€ par mois

Avantages :

- Réductions Tarifaires

Programmation :

- Horaires aménageables
- Tous les week-ends

Types de primes et de gratifications :

- Heures supplémentaires majorées

Expérience:

- Restauration: 2 ans (Exigé)
- serveur H/F: 1 an (Optionnel)

Langue:

- Anglais (Optionnel)