

DERRIÈRE

Fiche de poste : Second de cuisine

Lieu

69 rue des Gravilliers – Paris 3

Métro : Arts et Métiers

Descriptif de l'établissement

Le restaurant Derrière est fun, bon et présente les avantages d'être hyper central et de se voir visité, chaque jour, par une superbe clientèle. Derrière propose une carte de cuisine française et sert le dimanche, un brunch très généreux.

Derrière est un restaurant pensé comme l'appartement d'un artiste, un copain. Son créateur, Mourad Mazouz, a fait attention aux moindres détails pour rendre l'expérience clients aussi conviviale que possible.

Missions

Comme son nom l'indique, le second de cuisine épaulé le chef cuisiner ! Et sa mission va bien au-delà : il est son véritable bras droit, il occupe donc un poste important au sein de la brigade.

Compétences principales

- Rigoureux
- Réactif
- Disponible

Activités principales

Les missions du second de cuisine sont très polyvalentes. Il peut s'occuper de :

- Coordonner la préparation des plats avec l'équipe de cuisine
- Assister le chef de cuisine dans l'élaboration des menus
- Superviser la préparation et la cuisson des plats

DERRIÈRE

- Assurer la qualité et la présentation des plats servis
- Contrôler les stocks de nourriture et les commandes de fournitures
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Former et superviser le personnel de cuisine
- Gérer le budget alloué à la cuisine
- Travailler en collaboration avec le chef de cuisine pour élaborer des recettes innovantes
- Assurer la continuité du service en l'absence du chef de cuisine

Salaire et conditions

Déterminé selon profile

2 jours de repos consécutifs