

Offre d'emploi, second de cuisine

Logis Hôtel 3*, restaurant & traiteur le pélican. A 15 minutes de saumur bénéficiant d'une bonne réputation.

Nous recherchons un(e) second de cuisine (H/F) qualifié(e), passionné(e), qui n'a pas peur de s'investir dans son travail. Et prendre progressivement la tête de notre petite équipe jeune, motivée et impliquée.

Vous avez envie de vous investir sur un projet au sein d'une entreprise familiale et rurale, et surtout !!! de régaler vos convives. Ce poste peut éventuellement s'ouvrir à chef de cuisine. Aimant travailler en équipe et sachant être autonome à la fois. Vous maîtrisez les normes d'hygiène et de sécurité (HACCP).

Vous devrez aider à mettre en œuvre une carte faite maison créative et qualitative, au gré des produits de saison et des opportunités. Vous devrez aussi proposer des plats du jour renouvelé du mardi au vendredi.

Avant tout expérimenté, titulaire du diplôme CAP Cuisine au minimum, bac pro souhaité, vous disposez d'au moins 3 ans d'expérience. Vous avez la capacité à prendre des initiatives adaptées et avoir le sens de l'organisation tout en tenant compte du travail déjà mis en place.

Nous vous proposons un poste en CDD ou CDI temps plein base 39h ou 41h. rémunération selon profil.

Poste à pouvoir à la réouverture des restaurants.

Cette annonce vous correspond et vous pensez avoir les qualités humaines requises, n'hésitez plus et postulez pour rejoindre notre équipe

Envoyer votre candidature par mail à : resto@le-pelican.com