



« Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine...La Bonne »

Paul Bocuse, c'est 8 restaurants et brasseries autour du restaurant étoilé du Pont de Collonges. C'est plus de 2000 appétits comblés chaque jour, et c'est aussi plus de 250 collaborateurs épanouis qui partagent nos valeurs de générosité, de bienveillance et de transmission.

Plus que des restaurants, les Restaurants et Brasseries de Lyon® Bocuse vous offrent un lieu de partage en équipe, d'apprentissages, d'expériences et de rêves avec les MOFS qui font partis de l'ADN Bocuse depuis de nombreuses années.

Vous voulez intégrer le job de vos rêves au sein de nos Maisons ? Vous avez envie de façonner votre propre destin en évoluant auprès de nos managers et de nos chefs ? Nous sommes toujours en recherche de passionnés et des génies de demain qui sauront incarner nos valeurs à chacun de leur poste.

Nos équipes sont uniques et ont du talent, nous avons hâte de vous rencontrer !

FICHE DE POSTE

SECOND DE CUISINE



LES MISSIONS

Véritable bras droit du Chef de Cuisine :

Vous assistez ce dernier dans la préparation des produits et l'élaboration de la carte

Vous êtes force de proposition pour l'amélioration des recettes et l'élaboration de nouveaux plats

En parfait(e) Chef d'orchestre vous veillez à la qualité de l'ensemble des réalisations de la cuisine ainsi que de la gestion du « pass » pendant chaque service

Vous managez l'équipe en cuisine et leur transmettez votre savoir-faire tout en contrôlant l'envoi. Vous leur apportez vos remarques pour garantir la qualité constante des mets servis

Vous relayez les informations du Chef auprès de votre équipe

Vous êtes garant de la parfaite exécution et présentation des plats à partir des fiches techniques

Vous supervisez et participez à la formation des Chefs de partie, Demi-Chefs de partie et des commis sur les outils en place.

Vous participez au briefing avant chaque service avec les équipes en service et communiquez les suggestions ou éventuelles ruptures sur la carte

Vous êtes en contact avec les fournisseurs, gérez les commandes et le contrôle des approvisionnements

Vous veillez au respect des normes d'hygiène et de sécurité

Vous êtes amené(e) à exécuter des tâches administratives en lien avec la gestion de l'équipe en cuisine

ET VOUS ?

Passionné(e) par votre métier et titulaire d'un BEP/CAP ou BTS cuisine/restauration ; vous avez une expérience confirmée sur un poste similaire au sein d'un établissement de restauration traditionnelle.

Vous faites preuve de disponibilité et flexibilité ainsi que de qualités managériales et organisationnelles reconnues. Orienté(e) résultats, vous aimez les challenges et vos fortes capacités de leadership et d'animation d'équipe vous donne envie de vous inscrire dans le développement d'un collectif ?

Vous êtes un(e) manager dans l'âme, plein(e) de rigueur, de volonté et d'esprit d'équipe ? N'hésitez plus, rencontrons-nous !

NOUS CONTACTER

recrutement@brasseries-bocuse.com

04 37 46 45 63 - 06 28 10 87 14